

Mrkvové šátečky bez lepku

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na vál dáme mouku, nastrouhanou mrkev, přidáme na plátky nakrájené máslo pokojové teploty, prášek do pečiva a vajíčko. Z těchto ingrediencí vypracujeme těsto, které potom dáme do ledničky vychladit.

Po odložení z těsta vyválíme silnější placku a rádýlkem vykrájíme čtverečky, do kterých dáme kávovou lžičkou trochu marmelády. Pak překlopíme na půlku tak, že nám vzniknou trojúhelníky a rohy přitlačíme. Šátečky klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Ingredience

- **Mrkev** - 100 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 50 g

