

Mrkvánky

na 18 menších šátečků:

1 malá mrkev (asi 70 g)

50 ml vody

65 g (rostlinného) másla

130 g celozrnné pšeničné mouky

1 lžička koření (dýňové, perníkové nebo skořice)

1 lžička prášku do pečiva

špetka soli

další mouka na podsypání při rozvalování

na náplň:

oblíbená povidla

Suché suroviny smícháme, stranou si rozpustíme máslo. Očištěnou mrkev pokrájíme na kousky a rozmixujeme s vodou (případně velmi jemně nastrouháme a smícháme s vodou). Všechny suroviny smícháme, prohněteme a necháme nejméně hodinu odležet v chladu (zabalené proti osychání). Pak rozválíme na asi 2 mm tenký plát, vykrajujeme a plníme (okraje pevně stiskneme!). Pečeme v horkovzdušné fritéze 5 minut při 160 °C, otočíme a dalších 5 minut dopečeme. Po upečení můžeme pocukrovat.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---