

RECEPT

Mrkvánky zdobené pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

na 20 porcí

160 g jemně nastrované mrkve
160 g celozrnné špaldové mouky
80 g změkklého másla
1/2 balíčku prášku do pečiva

náplň:

300 g jemně nastrované mrkve
35 g cukru
1/2 lžičky skořice
šťáva z půlky citronu

na ozdobu:

300 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

- 1 Troubu předehřejte na 180 °C. Smíchejte všechny ingredience, vypracujte těsto a nechte 15 minut odpočinout v lednici.
- 2 V misce smíchejte všechny ingredience na náplň.
- 3 Pracovní plochu pomoučňte a z těsta vyválejte tenkou placku.
- 4 Vykrojte kolečka a dejte do nich mrkvovou náplň. Kolečko přehněte a vidličkou zamáčkněte okraje.
- 5 Vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte zhruba 12 minut dozlatova.
- 6 Mrkvánky nechte vychladnout a před podáváním ozdobte pomazánkou Nutella®.
- 7 Dobrou chuť!

Jak se vám recept povedl?

Sdílejte fotky svých receptů s hashtagem #todobrejedoma. Těšíme se, že společně osladíme svět.