

RECEPT

Mrkvánky zdobené nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

na 20 porcií

- 160 g jemne nastrúhanej mrkvy
- 160 g celozrnnej špaldovej múky
- 80 g zmäknutého masla
- 1/2 balíčka prášku do pečiva

plnka:

- 300 g jemne nastrúhanej mrkvy
- 35 g cukru
- 1/2 lyžičky škorice
- šťava z polovice citróna

na ozdobu:

- 300 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP

- 1 Rúru predhrejte na 180 °C. Zmiešajte všetky ingrediencie a vypracujte cesto, ktoré nechajte 15 minút odpočinúť v chladničke.
- 2 V miske zmiešajte všetky ingrediencie na náplň.
- 3 Pracovnú plochu pomúčte a z cesta vyvalkajte tenkú placku.
- 4 Povykrajujte kolieska, do ktorých dajte mrkvovú náplň. Koliesko prehnite a vidličkou zatlačte okraje.
- 5 Poukladajte na plech vyložený papierom na pečenie. Pečte zhruba 12 minút dozlatista.
- 6 Mrkvánky nechajte vychladnúť a pred podávaním ozdobte nátierkou Nutella®.
- 7 Dobrú chuť!

Ako sa vám recept vydaril?

Zdieľajte fotky vašich receptov s hashtagom #todobrejedoma. Tešíme sa, že spoločne osladíme svet.