

# Mrkvové cukroví



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 12min  
Celkový čas: 1h 32min , Porce: 4

**2741** kalorií , **0 g** cukrů , **193 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Martina F

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mrkvove-cukrovi--2>

## Příprava

Mrkve očistíme a nastrouháme, nejlépe na jemno až středně-hrubo a smícháme s měkkým máslem. Přisypeme mouku s práškem do pečiva. Zpracujeme v těsto, které dáme do lednice na hodinu vychladit. Pak těsto vyválíme na tenkou placku a vykrajujeme tvary dle výběru. Pečeme 10 - 12 minut na 180°C. Ještě teplé obalíme v cukru.

## Ingredience

- 2 mrkve
- 250 g Hery
- 300 g celozrnné mouky (nebo půl bílé, půl celozrnné)
- 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- cukr moučka na obalení

## Kategorie

Vánoce, Vánoce, Finančně nenáročné,  
Zelenina, Cukroví

