

Mrkvový moučník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 30min , Porce: 0

1178 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Veronika Nováková

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvovy-moucnik>

Příprava

Mrkev nastroháme na jemném struhadle. Cukr ušleháme s olejem a žloutky šlehačem do hustého krému, do něhož pak pomalu za stálého míchání přidáváme horkou vodu. Dále vmícháme nastrohanou mrkev, mouku s práškem do pečiva a nakonec těsto zlehčíme tuhým sněhem ušlehaným z bílků. Pékáček nebo koláčovou formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou, vlijeme do něj těsto, urovnáme ho a pečeme v předehřáté troubě 30 minut při 180 stupňů. Moučník necháme vychladnout.

Tip k receptu

Můžete moučník polít citrónovou polevou na kterou potřebujete 250 g moučkového cukru, 2 lžíce horké vody, 1 lžička citrónové šťávy. Polevu lijte na moučník před nebo po vychladnutí.



Ingredience

- 2 ks Mrkev
- 250 g polohrubá mouka
- 1 sáček kypřicí prášek do pečiva
- 150 g Pískavý cukr
- 3 ks vejce
- 1/2 dl troška Olej
- 100/200 ml Horká voda
- 1-2 lžíce strouhanka

Kategorie

Česká, Moučník