Ovesné mrkvové sušenky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **20**

1154 kalorií , **51 g** cukrů , **37 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: https://srecepty.cz/ovesne-mrkvove-susenky

Příprava

Vločky rozmixujte a mrkev oloupejte a nastrouhejte najemno. Rozehřáté máslo prošlehejte s medem, vajíčkem, skořicí a solí, poté vmíchejte vločky, mouku, kypřící prášek a nastrouhanou mrkev a směs nechte v chladu 30 minut odstát. Vločky nasají tekutinu a sušenky budou lépe držet. Poté z těsta vytvarujte asi 20 kuliček, které na pečícím papíře trochu zploštěte na sušenky. Pečte 20-30 minut při 160 °C.

Ingredience

- 30 g másla
- 60 g včelího medu
- 1 ks vejce
- 1 lžička skořice
- 1/2 lžičky soli
- 100 g ovesných vloček
- 80 g celozrnné mouky
- 1/2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 1 ks mrkve

Kategorie

Česká, Celoročně, Dezert