

# 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, kypřicí 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 kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 ks mrkve

## Kategorie

Celoročně, Dezert

