



Mrkvovo-ořechové kytičky

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

300 g mouka z vlašských ořechů
40 g hladká mouka
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL skořice mletá
1 zarovnaná KL hřebíček mletý
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
250 g máslo změkklé
150 g mrkve najemno nastrouhané

Na obalení:

100 g moučkový cukr třtinový

Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie
2 ks plech na pečení
formička na vykrajování ve tvaru kytičky (ø 7 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme ořechy s moukou, kypřicím práškem, skořicí, hřebíčkem a dřením z lusu. Přidáme máslo a mrkev a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do druhého dne do chladničky.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát a tloušťce 0,5 cm a pomocí formičky vykrajujeme kytičky. Kytičky nanese na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a postupně pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 12 minut

- 3 Horké kytičky obalujeme nebo pocukrujeme a necháme vychladnout.

