

Mrkvové koláčky

Ingredience

- mouka polohrubá — 20 dkg
- prášek do pečiva — 1 špetka
- 5 dkg ořechových jader
- máslo — 12,5 dkg
- mrkev — 12 dkg
- cukr s vanilkou

Postup

Smícháme mouku s práškem, přidáme ořechy, máslo a jemně nastrouhanou mrkev. Těsto necháme v chladu odpočinout. Pak z něj vyválíme tenký plát, vykrajujeme kolečka a zvolna pečeme do růžova. Ještě horké obalujeme v cukru s vanilkou nebo slepujeme marmeládou.