Mrkvánky plněné tradičním Lipánkem bez laktózy

45 minut náročnost ●●○○

Tak tuhle dobrotu si vychutnáte, i když bezlaktózovou dietu nedržíte.

Ingredience

- 100 g Jihočeského másla
- 200 g mrkve
- 200 g špaldové mouky
- 1 balení Lipánka tradičního bez laktózy
- moučkový cukr

Návod na přípravu:

Změklé Jihočeské máslo smícháme s jemně nastrouhanou mrkví a špaldovou moukou. Vypracujeme hladké těsto, které vyválíme na tenčí plát, ze kterého vykrajujeme kolečka. Do koleček dáme malou lžičku Lipánka tradičního bez laktózy a překlopíme. Vidličkou okraje zmáčkneme, aby směs nevytékala. Pečeme 12–15 minut při 180 °C. Hotové mrkvánky posypeme moučkovým cukrem a můžeme podávat.