Mrkvový chlebíček s kokosem, pekanovými ořechy, datlemi a sladkou pomazánkou Lipánek



75 minut náročnost ●●○○

Vaše kuchyně bude vonět skořicí a kokosem. Členy rodiny tak nemusíte k jídlu ani vybízet. Díky sladké pomazánce od Lipánka si nemusíte lámat hlavu ani s krémem či polevou.

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 150 g třtinového cukru
- 2 vejce
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 50 g pekanových ořechů
- špetka soli
- 180 ml oleje
- 1/2 lžičky skořice
- 5 datlí
- 1 lžíce medu
- 50 g kokosu
- 5 mrkví
- polohrubá mouka a Jihočeské máslo na vymazání formy
- Lipánek pomazánka 150 g

Návod na přípravu:

Cukr vyšleháme s vejci do pěny. Smícháme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, skořici, sůl a kokos. Do pěny zašleháme olej a přidáme najemno nastrouhanou mrkev, nasekané ořechy a datle, med a směs z mouky. Formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme polohrubou moukou. Těsto nalijeme do formy a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 35-40 minut. Hotový a vychlazený chlebíček potřeme sladkou pomazánkou Lipánek.