

* MRKVOVÉ PEČIVO *

BEZ LEPKU, MLÉKA, VAJEC

Na talíři vypadá tohle cukroví jako zasněžené. Jde o starý rodinný recept, tuším, že k nám přišel ze Sudet poválečné éry. Je velmi jednoduchý na přípravu a také není příliš nákladný na suroviny. Pečivo je jemné chuti, a protože samotné těsto neobsahuje cukr, dá se snadno připravit i na slano. Kdo neví, že je v něm mrkev, na chuti to rozhodně nepozná.

Ingredience

200 g mrkve
400 g tuku, který neobsahuje vodu (sádlo, palmovo-kokosový tuk)
300 g mouky bezlepkové (Schär Mix B, C)
300 g jáhlové mouky (lze použít i kukuřičnou)
1 gram psyllia (polovina zarovnané kávové lžičky)

Na obalení:

moučkový cukr
drcená vanilka

Slaná varianta

vše krom cukru a vanilky +
lžička soli
lžička drceného kmínu



Mrkvové pečivo jemně zaváté moučkovým cukrem a vanilkou.
Foto: Z. Kobíková

Postup:

- Troubu předehřejeme na 150–180°C
- Tuk nastrouháme nahrubo do misky.
- Mrkev nastrouháme najemno a přidáme k tuku.
- Mouku Schär a jáhlovou mouku prosijeme nebo promícháme společně s psylliem. Do mouky zapracujeme tuk i mrkev a vypracujeme hroudu těsta.
- Necháme je odležet v chladu, ale pouze asi 20 minut, aby bylo vláčné, ale nelepilo tukem. Jakmile bezlepkové těsto (jakékoli na cukroví) moc ztuhne, drolí se, takže s ním pracuji hned; nechávat ho uležet přes noc nemá vůbec smysl, spíš to práci komplikuje.
- Na vál položíme potravinovou folii, také jí těsto přikryjeme a zlehka pod ní těsto vyválíme na tloušťku 3 mm.
- Pak vyválené těsto ve folii odložíme – třeba na plech – , vál posypeme trochou bezlepkové mouky (hladká jáhlová, kukuřičná, Schär nebo škrob).
- Těsto zhora rozbalíme, položíme na vál a odstraníme folii.
- Vykrájíme tvary (trojúhelníčky, kolečka, čtverce) nebo něco, kde není příliš detailů, které by se lámaly).
- Klademe na pečicím papírem vyložený plech nebo na teflonový plech lehce potřený tukem. Můžeme klást těsně vedle sebe – s mezerami asi 2 mm, protože nenabyde a nelepí se k sobě.
- Pečeme při 150–180°C asi 20–25 minut, až je pečivo zespoda lehce zlatavé.
- Po upěčení necháme stydnout přímo na plechu, až když jsou vlhčí, obalujeme je v moučkovém cukru ochuceném vanilkou. Nebo stačí jen poprášit cukrem přes sítko. Když se obalují horké, snadno se lámou.

Tip slané chuti:

Přidejte do těsta malou lžičku soli a drceného kmínu. Vynechejte obalení v cukru a máte výborné slané pečivo.

Dobrou chuť nejen o Vánocích Vám přeje

Mgr. Zuzana Kobíková ZOOZ
www.varimslaskou.cz

