





## Bułeczki marchewkowo-cytrynowe z sezamem

 Renixx

Polecane na: [pieczywo](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna tortowa - 2 szklanka	soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka
cukier puder - 0,5 szklanka	otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
purée z ugotowanej marchewki - 1 szklanka	Dodatkowo: -
masło - 10 dag	sezam biały i czarny - - trochę
jajko - 1 szt.	jajko - 1 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka	cukier waniliowy - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W jednej misce wymieszać mąkę z proszkiem i sodą. W drugiej zmiksować masło z cukrem pudrem, dodać purée z marchewki i jajko, miksować do połączenia się składników. Mokre i suche składniki razem połączyć, dodać otartą skórkę z cytryny, wymieszać na jednolitą masę. Miskę z ciastem przykryć i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

**KROK 2:** Następnie zwilżonymi rękami formować kuleczki, ułożyć na przygotowanej blaszce, lekko spłaszczyć. Posmarować roztrzepanym jajkiem wymieszanym z cukrem waniliowym, posypać sezamem.

**KROK 3:** Blaszkę z bułeczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor około 10-12 minut.