Zdravi korenčkovi žepki

**Potrebujemo:**

* 500g moke
* 250g masla, lahko tudi kokosovo maščobo ali kuhano maslo(ghee)
* 250g korenja
* 1/2 zavitka pecilnega praška iz vinskega kamna(če ga nimate potem navadnega)
* 150g marelične marmelade

**Postopek:**

* Korenček drobno naribamo.
* Moko presejemo s pecilnim praškom in ji dodamo nariban korenček.
* Dodamo še maščobo in zgnetemo v testo. Testo pustimo počivat približno 20 minut in ga nato razvaljamo za nožev rob debelo.
* Z modelčkom izrežemo srednje velike kroge, na sredino damo žličko marmelade. Robove kroga premažemo s čopičem pomočenim v vodo, prepognemo in ob robovih testo stisnemo z vilicami.
* Žepke zložimo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180- 190 stopinjah približno 15-20 minut. Odvisno tudi od pečice.
* Žepki ne vsebujejo nič dodanega sladkorja