

Veľkonoční zajačikovia

Chod	Pečenie
Príležitosť	Veľká noc
Náročnosť	Ľahké
Čas prípravy	
Počet osôb	
Autor	Vitana



ČO BUDEME POTREBOVAŤ

Mandľová múka	150 g
Celozrná pšeničná múka	80 g
Hladká múka	40 g
Maslo	150 g
Vajce	1 ks
Práškový cukor	75 g
Mandľový cukor Vitana	1 ks
Kypriaci prášok Vitana	½ ks
Jahodová marmeláda Hamé	200 g
Práškový cukor	100 g

PRÍPRAVA RECEPTU

(6 - 8 porcií)

Do preosiatej múky zamiešame kypriaci prášok. Maslo necháme zmäknúť pri izbovej teplote a potom ho zmiešame s cukrom a vajcom. Do vzniknutej zmesi vmiešame zvyšné sypké suroviny. Cesto zabalíme a necháme hodinu odležať v chladničke. Potom ho rozvaľkáme a vykrajujeme veľkonočné tvary. Polovičke motívov vykrojíme stred malým srdiečkom a pečieme pri teplote 180°C dozlata.

Upečené tvary rozdelíme na spodné časti a vrchné časti s vykrojeným srdiečkom. Na dolnú časť namažeme jahodovú marmeládu, vrchnú časť pocukrujeme. Následne vrchnú a spodnú časť zlepíme.