Veľkonoční zajačikovia

Recepty

Olovrant

Veľká noc

0 min

0



3.0

1517

Budete potrebovať

Mandľová múka	150 g
Celozrnná 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.



Kypriaci prášok do pečiva



Cukor s mandľovou arómou