NajPečenie



Veľkonočný zajačik

Chutný a zároveň sladučký zajačik s fotopostupom.

Potrebujete:

2 ks	vajce
60 g	Palmarín
100 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor
100 ml	mlieko vlažné
120 g	múka polohrubá
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	hrozienka

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**35 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

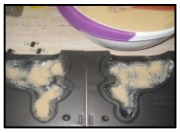
Postup:



Pripravíme si suroviny.



Najskôr si vyšľaháme tuhý sneh. Palmarin, cukor aj vanilkový cukor vyšľaháme. Po jednom zašľaháme žĺtky, pridáme mlieko, po lyžičkách múku, na striedačku so snehom.



Formu vymastíme tukom a vysypeme strúhankou.



Cesto nalejeme do formy a dáme piecť. Po upečení necháme chvíľu vychladnúť a opatrne vyberieme, pocukrujeme, poprípade ozdobíme podľa seba.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.