

NajPečenie



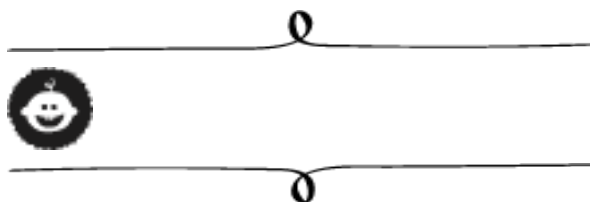
Potrebuje:

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	hroziienka

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	35 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Veľkonočný zajačik

Chutný a zároveň sladučký zajačik s fotopostupom.



Postup:

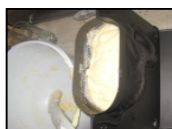


Prípravíme si suroviny.

Najskôr si vyšľaháme tuhý sneh. Palmarín, 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.