NajPečenie



Veľkonočný zajačik

Ručne vyrobeným zajačikom určite potešíte každého kupača...

Potrebujete:

200 g	Palmarín
240 g	múka hladká
200 g	cukor práškový
6 g	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	vanilínový cukor
5 ks	vajcia
1/2 ks	citrón

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**60 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Palmarin nakrájame na malé kúsky a necháme zmäknúť. Pridáme práškový cukor a vyšľaháme do peny. Pridáme žĺtky, vanilkový cukor a vymiesime do hladkej hmoty. Ochutíme nastrúhanou citrónovou kôrou a šťavou z 1/2 citrónu. Nakoniec vmiešame múku s práškom do pečiva a vyšľahaný tuhý sneh z bielkov.

Hotové cesto naplníme do veľkonočnej zajačikovskej formy vymastenej Palmarinom a vysypanej múkou. Pečieme v predhriatej rúre na 200° C asi 60 minut.

Po upečení necháme krátko vychladnúť vo forme, potom vyklopíme a necháme úplne vychladnúť. Vrch zajačika posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.