

Velikonoční zajíčci

Chod	Dezerty
Příležitost	Velikonoce
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	
Počet osob	8 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

Těsto mandlové ↓	
Mandlová mouka	150 g
Celozrná pšeničná mouka	80 g
Mouka hladká	40 g
Máslo	150 g
Vejce	1 ks
Cukr moučka	75 g
Mandlový cukr	1 ks
Kypřicí prášek	½ ks
Dohotovení ↓	
Jahodová marmeláda Hamé	200 g
Cukr moučka	100 g

PŘÍPRAVA RECEPTU

Do prosáté mouky zamícháme kypřicí prášek. Máslo si necháme povolit a poté ho zaděláme s cukrem a vejci. Do vzniklé směsi vmícháme zbylé sypké suroviny. Těsto zabalíme a necháme hodinu odležet v lednici. Poté ho rozválíme a vykrajujeme velikonoční tvary. Polovině motivů vykrojíme střed malým srdíčkem a pečeme při 180°C dozlatova. Upečené tvary rozdělíme na spodní části a vršky s vykrojeným srdíčkem. Na dolní část namažeme jahodovou marmeládu, spodní část pocukrujeme. Poté homí a spodní část slepíme.