Velikonoční zajíčci

Recepty

Dezerty

Velikonoce

90 min

8



3.0

2254

Budete potřebovat

Mandlová mouka	150 g
Celozrnná pšeničná mouka	80 g
Mouka hladká	40 g
Máslo	150 g
Vejce	1 ks
Cukr moučka	75 g
Mandlový cukr	1 ks

Kypřící prášek	½ ks
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 horní a spodní část slepíme.



Kypřicí prášek do pečiva



Cukr s mandlovou příchutí