

Velikonočni zajčki

Sestavine

- 250 g gladke bele moke (lahko 1/2 gladke bele moke, 1/2 pirine moke)
- 3 žličke pecilnega praška
- 125 g rikote (lahko tudi grškega jogurta)
- 50 ml mleka
- 50 ml olja
- 1 beljak
- 1 žlička soli

Premaz:

- 1 rumenjaki
- 1 žlica mleka
- 1 žlica olja

Navodila

1. V globoki posodi zmešamo moko, pecilni prašek in ostale sestavine. Vse sestavine zmešamo z mešalnikom v zmes, da nastane kepa testa, najprej z najnižjo stopnjo hitrosti, nato povečamo hitrost. Testo lahko zamesimo in ročno.
2. Ko dobimo kepo testa, ga razvaljamo na pomokani površini.
3. Pečico ogrejete na 200 stopinj Celzij.
4. Testo razrežite na kvadrate in iz vsakega kvadrata naredite kroglico. S škarjami ji pristrižite zajčkova ušesa (kot je prikazano) in z zobotrebeci naredite luknjici za oči.
5. Ob koncu zajčke premažite še s premazom in jih dajte v pečico.
6. Zajčki so pečeni, ko so zlato rjave barve.

Namig:

1. Zajčke lahko potresemo s sladkorjem v prahu ali z naribanim sirom (po trupu zajčka, ne po glavi in ušesih).

DOBER TEK!