

Mandlový zajiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 250 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- čokoládová poleva 100 g
- máslo 250 g
- polohrubá mouka 275 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo utřít s oběma cukry do pěny, postupně vmíchat vejce a mouku s kypřícím práškem. Těsto nalít do vymazané a vysypané formy a péct asi 50 minut na 180°C dozlatova. Upečeného zajička nechat vychladnout ve formě a pak ho vyklopit. Polevu rozpustit ve vodní lázni, zajiče jí ozdobit a nechat pořádně zatuhnout.

Poznámka:

formu vymažeme tukem a vysypeme mandlemi