

# Šlehačkový zajíc

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vejce 3 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- vanilkový cukr 1 ks
- kypřicí prášek 1 ks
- polohrubá mouka 2 hrnek
- šlehačka 1 balení

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejdříve ušleháme vajíčka s cukrem a vanilkovým cukrem. Prášek do pečiva přimícháme do prosáté mouky, kterou přidáme k vaječné směsi. Nakonec vmícháme šlehačku.

Formu na zajíce vymažeme máslem a vysypeme moukou. Nalijeme těsto a pečeme zvolna při 170 °C asi 30-40 minut.

## Poznámka:

Na vysypání formy zkus použít kokos, funguje skvěle.