

Smetanový zajíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- cukr krupice 1 hrnek
- mouka polohrubá 1 hrnek
- mouka hladká 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- vejce 2 ks
- smetana 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- dle potřeby olej na vymazání formy 1 ks
- dle potřeby mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Všechny ingredience dáme do mísy a pořádně promícháme. Pokud se nám zdá těsto tuhé, přidáme ještě dle potřeby mléko.

Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy zajíce (nebo jakékoli jiné). Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 170 °C asi 45 minut. Zda je těsto upečené, zjistíme píchnutím špejle (těsto se na ni nelepí).

Po vyklopení můžeme zajíčka podle fantazie ozdobit nebo ho jen pocukrujeme.