





# Drożdżowe króliczki

przepisy.pl



 100 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka pszenna - 400 gramów
- cukier - 100 gramów
- mleko - 125 mililitrów
- jajka (L) - 2 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- sól - 1 szczypta
- orzechy laskowe - 6 sztuk
- małe suszone żurawiny - 12 sztuk
- słupki migdałowe - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- ew. cukier - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj zaczyn. Drożdże wymieszaj z łyżeczką cukru, łyżką mąki i odrobiną mleka. Kasię roztop. W misce wymieszaj pozostałą mąkę, cukier, mleko, podrośnięty zaczyn i jajka.
2. Do wymieszanych składników dodaj przestudzoną Kasię i dokładnie wyrób mieszadłami miksera. Przykryj ściereczką i odstaw na 40 minut do wyrośnięcia.
3. Gdy ciasto podwoi objętość wyłóż je na podsypany mąką stół i jeszcze raz zagnieć, aby odgazować ciasto.
4. Ciasto podziel na dwie części. Każdą podziel na sześć równych kawałków. Płaską blachę wyłóż papierem do pieczenia.
5. Do zrobienia każdego króliczka weź dwa kawałki ciasta. Z jednego zrób główkę z uszami, z drugiego brzusek i łapki lub ogonek króliczka.
6. Elementy zajączka sklej smarując białkiem. Również przy pomocy białka przyklej na buzi króliczka (wciskając mocno w przygotowane dołki) oczka i nosek. Ze słupków migdałowych zrób wąsy. Króliczki posmaruj roztrzepanym jajkiem ew. posyp cukrem. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)