





## Mazurek króliczkowy

przepisy.pl



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- mąka - 350 gramów
- cukier - 300 gramów
- jajko - 4 sztuki

 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuścić. Ubić pianę z białek z cukrem, a gdy będzie sztywna dodać żółtka.
2. Następnie dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.
3. Wlać ostudzoną Kasię. Po ostygnięciu udekorować wg. uznania.
4. Posmarować dżemem brzoskwiniowym.
5. Do dekoracji można użyć kiwi, ananasów, lukru w różnych kolorach, białej i ciemnej czekolady, galaretek różnego koloru, migdałów, orzechów włoskich.

---

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)