



# Zając wielkanocny

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Na foremkę o pojemności 1/2 litra - Kasię zmiksuj z cukrem, dodaj cukier waniliowy, mleko i dalej miksuj.
2. Dodaj mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i całość ponownie zmiksuj.
3. Foremkę wysmaruj Kasią i obsyp mąką.
4. Ciasto wkładaj porcjami do foremki tak, aby wypełniło uszy.
5. U podstawy foremki ciasto rozsmaruj tak, aby wyżej było na bokach niż po środku.
6. Piecz 35 minut w 180 stopniach C.

---

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)

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 40 gramów
- cukier - 40 gramów
- cukier waniliowy - 0.5 opakowań
- mleko - 1 łyżeczka
- mąka - 80 gramów
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek