



Velikonoční sýroví zajíčci

asi 20 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a solí. Přidáme tvaroh a máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 3mm a formičkou vykrájíme z těsta různé tvary. Naskládáme je na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme je pomocí štětce nebo mašlovačky mlékem a posypeme sýrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 3 Necháme zchladnout.

Tip:

- Upečené pečivo uchováváme v uzavíratelné nádobě, aby na nich sýr neokoral a pečivo zůstalo měkké.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)
formička na vykrajování zajíčka
formičky na vykrajování s velikonočními motivy
formičky na vykrajování s velikonočními motivy

Na těsto:

200 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
125 g tvaroh polotučný
125 g máslo změkklé nebo margarín

Na potřetí:

4 PL mléko polotučné
100 g tvrdý sýr strouhaný

