

Słodkie jajeczka

data aktualizacji: 2020.04.10 autor: Redakcja



Składniki

Ciasto: 1,5 szklanki mąki pszennej, 12 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru pudru, 1 jajko, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżka cukru waniliowego, szczypta soli

Dodatkowo: 1/2 szklanki mleka, 4 łyżki marmolady wieloowocowej, duża blaszka wyłożona papierem do pieczenia

Dekoracja: roztopiona polewa, kolorowe pisaki, kolorowe posypki cukrowe, wiórki kokosowe, cukier puder

Składniki ciasta zagniatam, ciasto wałkuje, układam na blaszce, piekę 20 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni, studzę. Ciasto kruszę, wałkuje wałkiem, przekładam do miski, dodaje przegotowane, wystudzone mleko, marmoladę, zagniatam. Ciasto dzielę na 16 części, formuje jajka, dekoruje-część otaczam w wiórkach kokosowych lub cukrze pudrze , część polewam dekoracyjnie polewą, posypuje kolorowymi posypkami cukrowymi. Pozostawiam do zastudzenia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35167-slodkie-jajeczka>