

# Wielkanocne zajączki z kokosowym futerkiem



Autor: **Futka**

Przepisów: **942** Ocena: **24582**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 320 g mąki pszennej
- 130 g cukru pudru
- 120 g miękkiego masła
- 2 jajka
- 1 płaska łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- kilka kropel aromatu migdałowego
- 1/3 łyżeczki kakao
- białko (do posmarowania)
- wiórki kokosowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło dokładnie ucieramy z cukrem pudrem do momentu wytworzenia jednolitej masy.



- 2 Do utartej masy dodajemy 2 jajka i ponownie ucieramy dla właściwego połączenia, a następnie dodajemy kilka kropel aromatu migdałowego, kurkumę i proszek do pieczenia.



- 3 Na koniec dodajemy przesianą mąkę i wyrabiamy ciasto. Niewielką część ciasta łączymy z kakao, które później wykorzystamy do zrobienia zajączkowych oczek. Oba ciasta wkładamy na 15 minut do zamrażarki.



- 4 Po tym czasie rozwałkujemy żółte ciasto, podsypując je delikatnie mąką i wycinamy kształty za pomocą foremki. Ciasteczka układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a z kakaowego ciasta robimy małe oczka.



- 5 Białko mieszamy z płaską łyżeczką cukru pudru i smarujemy nim ciasteczka omijając okolice pyszczków. Części posmarowane białkiem posypujemy wiórkami kokosowymi.

\* Nie przejmujemy się, jeśli nasypimy ich za dużo lub nasypimy je poza ciasteczka. Po upieczeniu, nadmiar kokosu można zsytać.



- 6 Po udekorowaniu wstawiamy blaszkę do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 10 minut i pieczemy do lekkiego zarumienienia wiórek.



- 7 Gotowe ciasteczka studzimy, a następnie zsypujemy nadmiar wiórek kokosowych.



8 Po całkowitym wystudzeniu przechowujemy je w metalowej puszcze.



9 Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: