

Przepyszne waniliowe zajączki wielkanocne z kremem cytrynowym !

Składniki dla 15 - 20 sztuk

- Ciasto:**
1. 125 g miękkiego masła
 2. 50 g cukru pudru
 3. rdzeń z jednej laski waniliowej
 4. 1 jajko
 5. 200 g. mąki

- Krem:**
1. 200 g miękkiego masła
 2. 325 g cukru pudru
 3. starta skórka cytrynowa z jednej cytryny
 4. sok z połowy cytryny

Będzie potrzebna jeszcze folia spożywcza, papier do pieczenia i foremka w kształcie zajączka.

Sposób przyrządzenia :

Piekarniki rozgrzać do 18°C. Masło, cukier puder i wanilie roztrzepać przy pomocy miksera na równą, pulchną masę. Dodać jajko i mąkę i wyrobić gładkie ciasto. Wyrobione ciasto owinać w folię spożywcę i wsadzić do lodówki na około jednej godziny. Po upływie tego czasu wyjąć ciasto z lodówki i na papierze do pieczenia rozwałkować do grubości 4 mm.. Następnie przy pomocy foremki wykrawać zajączki. Pozostałe ciasto usunąć, Przygotowane zajączki położyć na blasze i piec w piekarniku najpierw 4 minuty, żeby uszy zajączków nie były brązowe należy przerwać pieczenie, wyjąć blachę po tych 4 minutach i ochłodzić, następnie ponowić pieczenie przez następne 4 minuty. Gdy zajączki zarumienią się na złoto-brązowy kolor należy wyjąć je z piekarnika i ochłodzić.

KREM : masło i cukier puder dobrze roztrzepać, dodać startą skórkę cytrynową i sok z połowy cytryny i dobrze wymieszać.

Jedno ciasteczko posmarować kremem i przykryć drugim.

Życzymy smacznego !