Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Пасхальные кролики

12 апреля 2012 11:03 · https://open-cook.ru/recipes/paskhalnye-kroliki




Этим рецептом я бредила несколько дней, с тех пор как купила журнал “Коллекция рецептов”. “Печенюшные” кролики были так милы, что я все таки решилась их спечь., правда, не без помощи супруга.

Необходимые продукты:
(кстати, из указанного в рецепте количества получается очень много печенек)




- 3 стакана просеянной муки
- 2 яйца и 1 для смазки
- 125 г растопленного сливочного масла
- 1 стакан сахара + 1 ст.л. для посыпки
- 1 стакан кефира
- 3 ч.л. разрыхлителя
- соль
- мелкий изюм

Для начала замочим немножко изюма, его мы будем использовать как глаза, лучше взять маленький.




Просеиваем муку в отдельную миску




Тем временем расстапливаем масло на медленном огне:




Растираем яйца с сахаром:




Должно получиться примерно вот так:




Вливаем кефир в яичную смесь:




Добавляем остывшее масло, хорошо перемешиваем:




В просеянную муку всыпаем разрыхлитель:




И соль:




Постепенно добавляя муку в яичную смесь, вымешиваем однородное тесто:




Должен получится вот такой милый комочек теста:




Отделяем от нашего теста 1/3, скатываем в тонкую колбаску и отсавляем в сторону, из нее будем уши кроличьи лепить. Из оставшегося теста скатываем толстую колбаску:



Нарезаем толстую колбаску на равные кусочки:




Каждый кусочек скатываем в шарик, за весь процесс скатывания у меня не получилось ни одной пары одинаковых шариков, что в итоге привело к бурному веселью:




Далее отрезаем от тонкой колбаски по 2 полоски на кролика и прикрепляем к нашему шарику:



Из изюма делаем глазик и вуаля:




Я честно пыталась делать по рецепту, а вот супруг мой делал по своему, потому кролики получились характерные с двумя глазами:




Разогреваем нашу духовку до 180 градусов, и выкладываем наших кроликов на застеленый пергаментом противень. Слегка взбиваем яйцо:



Смазываем печеньки:




Присыпаем сахаром:



Ставим в духовку:




В рецепте указано, что томить печеньки в духовке нужно 20-25 минут, так я сделала с первой партией (кроликов вышло на два противня), они получились суховаты, видимо все зависит от отдельно взятой духовки. Вторую партию я держала до легкого золотистого цвета, минут 13:




Самый милый кролик, который скрасил мне завтрак следующего дня:




Печенье это не только вкусное, но и веселое:




Приятного аппетита!

---