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

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

Булочки Пасхальные кролики

12 апреля 2019 12:53 · https://open-cook.ru/recipes/bulochki-paskhalnye-kroliki



Вот вам идея как сделать булочки в виде кроликов. И не важно на самом деле, что они пасхальные. Главное, что симпатичные и простые. Их здорово готовить с детьми в любой день в году. Тесто тоже не имеет значения, вы можете испечь их из быстрого дрожжевого теста или из сдобного. Рецепт не имеет значения, главное, чтобы он вам нравился. Размер также можете сделать любой от маленьких крольчат до вполне приличного размера булок.

Итак, приготовить любое тесто по вашему вкусу.



Отщипнуть небольшой кусок теста в зависимости от того какого размера кролика вы хотите и еще крошечный кусочек для хвоста. Скатать жгут так, чтобы в центре он был толстеньким, а концы были намного тоньше. Сложить жгут пополам, скрутить концы так (два раза), чтобы получилась этакая петля. Эти концы будут ушками. В центр петли положить маленький шарик из теста, который будет хвостиком. Уф, оказывается, не так то просто объяснить все это, фото вам в помощь.



Выпекать при 200 градусах до золотистого цвета.



Приятного аппетита!