

# Velkonočný zajačik

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Vajce s kryštálovým cukrom vyšľaháme do nadýchanej bledej peny. Do tejto zmesi preosejeme múku spolu s kakaom a pomocou gumenej varechy zapracujeme múku do vaječnej peny. Snažíme sa pracovať opatrne, aby sme cesto nepremiešali.

Napokon pridáme vodu a vmiešame ju do cesta.

Formu na veľkonočného zajačika vytrieme maslom a vysypeme bezlepkovou múkou. Nalejeme do nej pripravené bezlepkové kakaové cesto. Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov asi 25 minút (väčšieho zajačika pečieme asi 30-35 minút).

Po dopečení necháme zajačika vychladnúť, posypeme ho práškovým cukrom a ozdobíme napr.mašličkou.

Množstvo surovín je rozpočítané na malú formu, výsledný zajac bude mať približne 125 g, ak máte doma väčšiu formu, zväčšite množstvá všetkých surovín dvoj alebo trojnásobne.

## Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 36 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 12 g
- **Cukor kryštál** - 24 g
- **Vajcia** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

