

Iepurașul de Paști



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

375 g făină
1 plic Drojdie instant Dr.Oetker
50 g zahăr
1 plic Zahăr vanilinat Dr.Oetker
½ flacon esență de lămâie Dr.Oetker
1 albuș de ou
125 ml (1/8 l) lapte
100 g unt moale sau margarină
1 vârf de sare

1 gălbenuș de ou
1 lingură lapte
câteva stafidă

Mod de preparare:

Se unge tava cu grăsime și se acoperă cu hârtie de copt. Se încălzește cuptorul.

Se cerne făina într-un castron și se amestecă cu drojdia. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă totul cu spiralele mixerului timp de 2 minute până se obține un aluat fin.

Din aluat, pe masa de lucru, se formează role de 40 cm lungime care se taie în bucăți de 19 cm, 10 cm, 6 cm, 3 cm și 2 cm. Din bucata de 19 cm se ia o parte de mărimea unei nuci și se lasă deoparte.

Din restul de aluat se formează "corpul" iepurașului de 25 cm lungime, se așează pe tava de copt presând puțin marginile.

Din aluatul oprit se formează o bilă, care apoi se presează în tavă ca și "codiță" peste corpul iepurașului.

Din bucata de 10 cm se opresc 7 bucățele de mărimea unei alune.

Din restul aluatului se modelează un ou ascuțit care se presează și se așează pe tava ca un "coșuleț" în spatele iepurașului.

Din 6 bucăți de aluat se rulează în batoane de ½ cm grosime din care una se așează peste corpul iepurelui ca și "curea" pentru coșuleț, iar din



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



restul 5 se construiesc "nuiielele" coșulețului.

Bucata de 6 cm se modelează sub forma unui ou de 12 cm lungime și se presează bine. Capătul mai ascuțit se taie cu ajutorul unui cuțit până la ½ pentru a forma "urechile".

"Capul" se așează pe tavă deasupra corpului și ca "ochi" se folosesc stafide.

O ureche se poate îndoi, după preferință. Bucata de 3 cm se rulează sub forma de "picior" lung de 10 cm care se așează sub iepuraș.

Din bucata de 2 cm se formează "brațul" lung de 8 cm care se presează puțin și se așează peste corp.

Gălbenușul de ou se bate bine cu laptele și se unge iepurașul cu acest amestec. Se lasă pe tavă încă 15 minute apoi se introduce la cuptor, pe mijloc.

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit)
Timp de coacere: aprox. 30 minute

Sugestie: vă rugăm țineți seama de indicațiile de coacere ale cuptorului Dvs. Se scoate iepurașul din cuptor și împreună cu hârtia de copt se așează pe platou și se lasă să se răcească.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro