

Wielkanocne zające z serem i ziołami

40—45 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

600 g	Mąka pszenna uniwersalna
400 g	Miękkie masło
1 szt	Jajo ekologiczne
2 szt	Ekologiczne żółtka jaj
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
70 g	Starty parmezan (drobny)
2 łyżki	Mleko
3 łyżki	Zioła Toskańskie mieszanka przypraw

Przygotowanie

1. Aby przygotować ciasto, wymieszaj jajko z dwoma żółtkami, mąką i miękkim masłem, aż powstanie ciasto. Następnie odstaw ciasto do lodówki na około 20 minut.
2. Po tym czasie blat oprósz mąką i rozwałkuj ciasto. Ciasto powinno mieć około 2-3 mm grubości. Następnie wytnij kształty zajączków za pomocą foremek do ciastek. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż na niej ciastka w niewielkich odstępach.
3. W misce wymieszaj bardzo drobno starty parmezan z ziołami toskańskimi.
4. Ciastka posmaruj cienko mlekiem, a następnie posyp serem. Piecz ciasteczka w piekarniku przez około 10-12 minut, aż ser się zarumieni, a ciasteczka będą gotowe.