

## Zajączki



### MONIA2005



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szkl
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>olej</b>	1 szkl
<b>proszek do pieczenia tyżka</b>	
<b>kakao</b>	3 tyżki
<b>jaja</b>	5 szt
<b>mleko</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	3 tyżki
<b>masło</b>	1/4 kostki
<b>polewa czekoladowa</b>	
<b>masa</b>	1 szt
<b>budyń waniliowy</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym, dodajemy pozostałe składniki ; mąkę, proszek, olej, kakao. Ucieramy na jednolitą masę. Wylewamy na blaszkę wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą. Wstawiamy do piekarnika na ok 40 min 180°C. W międzyczasie robimy budyń w 1 szkl mleka, studzimy. Jak będzie już całkiem zimny łączymy z masłem. Wystudzone ciasto przecinamy na dwie warstwy ; dolną smarujemy dżemem, a w górnej małą foremką zajączkiem wycinamy kilka otworków. Nakładamy ją na dolną warstwę dociskamy w mniejsze wyciętych zajączków nakładamy masę budyniową. Po czym nakładamy wycięte zajączki. Polewamy stopioną czekoladą i posypujemy kolorową posypką