

Iepurasi si oua dulci



Printre cele cateva **dulciuri** pe care le-am pregatit de Pasti se afla si acesti iepurasi si oua dulci, niste prajiturele absolut delicioase si pufoase, pe care le-am copt intr-o forma speciala, pentru Bogdi meu iubit ☐

Le-am preparat impreuna cu copiii, adica cu Bogdi, Raluca, Alexandra si Amalia (nepotelele mele) chiar in ajun de Pasti...si initial am vrut sa le si decoram impreuna dar cum micutele prajiturele au iesit atat de gustoase, ne-a fost imposibil! ☐
...sunt frumusele si asa, nu?!

Oricum, e singurul „dulce” pe care am reusit sa-l imortalizez **de Pasti**, asa ca sper sa va placa si sa il „testati” :))

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 120 g unt
- 100 g zahar
- 3 oua mari
- 180 g faina
- 70 g amidon
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- un praf sare
- o lingurita coaja de lamaie rasa (optional)
- 20 ml rom (sau zeama din compot)
- o lingura lapte

Umplutura:

- 700 g visine proaspete sau din compot

Mod de preparare:

Am sa va redau reteta originala, pe care o puteti face in tava normala sau o puteti chiar adapta formelor de muffins daca nu aveti tava din aceasta speciala de Paste cum am eu...



Important este sa o incercati, pentru ca este nemaipomenita!!!

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit). Tapetati o tava cu hartie de copt. Daca aveti forma cu iepurasi & comp. ☐ ...o ungeti doar cu unt.

Curatati visinele si goliti-le de samburi, in caz ca folositi visine proaspete. Daca folositi visine din compot, le lasati la scurs.

Preparare aluat de chec:

Cu ajutorul mixerului, bateti untul impreuna cu zaharul:



Adaugati, pe rand, ouale, amestecand pana se dizolva complet zaharul (eu le-am pus pe toate odata ☐):





Adaugati amestecul de faina, amidon, praf de copt:



...si coaja de lamaie:



...apoi rom si lapte:



Blatul se aseaza in tava pregatita.

Puneti doar doua linguri de aluat in fiecare forma, nu asa cum vedeti in poze...aia a fost prima tura si inca n-aveam idee cum si cat sa le portionez :))

Va spun asta, pentru ca, desi au iesit minunate, le-as fi vrut mai savuroase, adica mai pline cu visine ...ceea ce am obtinut, la turele urmatoare (caci da, au fost mai multe ture cu mai multe umpluturi)



Se niveleaza, deci, si se repartizeaza deasupra, uniform, visinele:



Coacere:

Lasati prajitura la copt cca. 25-30 de minute:



Cand e gata, se scoate si inainte de servire, se pudreaza cu zahar praf.

Eu nu am mai apucat sa le desenez nici macar mustati ☐ (de iepurasi vorbesc) ...caci au sarit, cum va spuneam, copiii pe ele!!!

Asa au iesit:



Detalii





Si pentru ca tot nu le-a fost de ajuns, am facut inca o portie...dar de data asta, cu caise (piersici) taiate bucatele...foooarte bune si asa!



