

Kuhajmo z Brundižem

Zajčki in pisani pirhi

1 Sestavine za testo zgnatemo v gladko maso.

2 Testo zvaljamo za pol prsta debelo.

3 Z modelčkom ali šablono oblikujemo zajčke in jajčka.

4 Položimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko, in pečemo 10 minut pri 180 stopinjah.

5 Pečene in ohlajene figurice polepšamo s pisali za okrasitev tort.

POTREBUJEMO:

- 35 dag moke
- 15 dag sladkorja
- 2 jajci
- 2 žlici medu
- ščepec pecilnega praška
- ščepec cimeta
- pisala za okrasitev tort
- modela za zajčka in jajčka (na karton si narišemo šablono)
- valjar

Dober tek!
Vaš Brundi