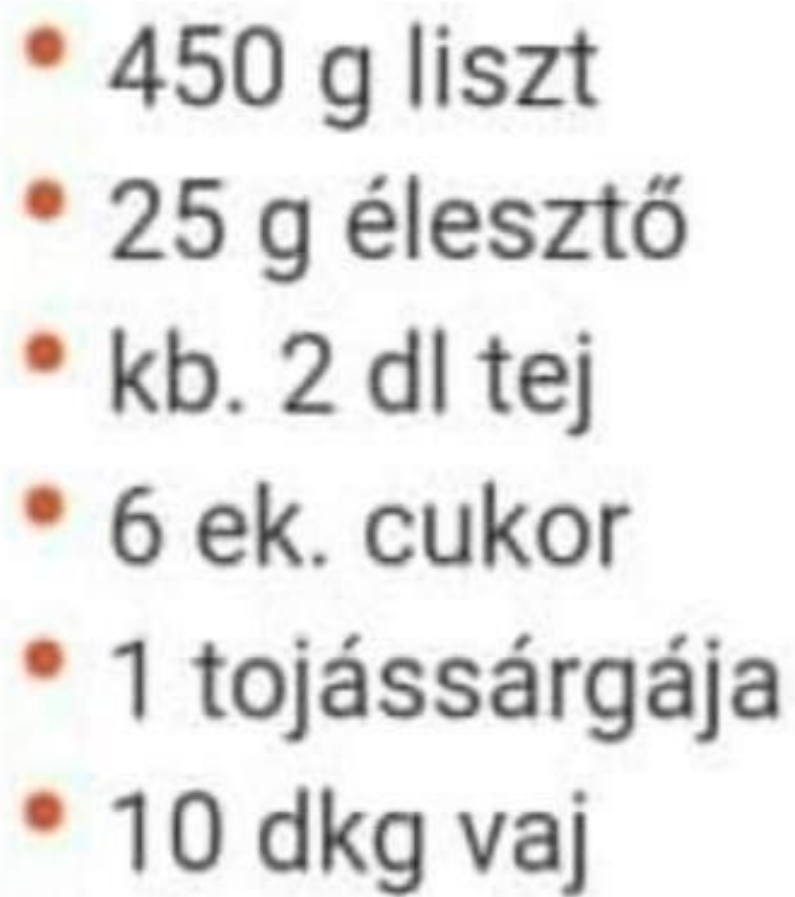


Nyuszi süti



- 
- A central white rectangular box with a black border containing a list of ingredients. The background of the entire image is a light gray grid with scattered illustrations of cute rabbits and carrots. There are two gray rabbits with pink inner ears and rosy cheeks, and two brown rabbits with pink inner ears and rosy cheeks. Several orange carrots with green tops are also scattered around.
- 450 g liszt
 - 25 g élesztő
 - kb. 2 dl tej
 - 6 ek. cukor
 - 1 tojássárgája
 - 10 dkg vaj

Elkészítés

Előkészítés

Az élesztőt pici tejben felfuttatjuk 1 kk. cukorral.

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, a tejet úgy adagoljuk, hogy jól formálható tésztát kapjunk.

Hagyjuk kelni kb. 30- 45 percet.

Diónyi gombócokat formálunk, sütőpapiros tepsire sorakoztatjuk, és meleg helyen további 15 percet pihentetjük.

Ezután egy tiszta ollóval bevágjuk a tésztát kétszer egymás mellett, ebből lesznek a fülek. A szemeket fogvájóval szúrjuk. Lehet lisztezni az ollót meg a fogvájót.

Előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt megsül.







