

Marchewkowo-królikowy zawrót głowy!



By powstał marchewkowo-królikowy Zawrót głowy potrzebujemy:

jednej szklanki oleju
cztery jaja

dwie szklanki marchewki startej na średnich oczkach

dwie szklanki mąki

półtora szklanki cukru

dwie łyżeczki proszku do pieczenia

dwie łyżeczki sody

dwie łyżeczki cynamonu

koloryne barwniki spożywcze

wata cukrowa.



Sposób wykonania:

Przed przystąpieniem do wykonania ciasta myjemy porządnie ręce. Następnie z pomocą Pani wbijamy białka do miski. Musimy uważać, by w misce nie znalazły się skorupki jajek. Ubijamy je na puszystą pianę. Używamy do tego dziwnie „brzęczącego miksera”. Gdy białka są już ubite, a sprawdziliśmy osobiście, bo piana która z nich powstała nikomu nie wylała się na włoski stopniowo dodajemy żółtka i cukier. Mikser pracuje coraz głośniej i szybciej, tak, by cukier i żółtka połączyły się z białkami w delikatną masę. Masa gotowa!!

Kolejnym krokiem jest dodanie do masy mąki, którą wcześniej wymieszaliśmy z dziwnym białym proszkiem – sodą, proszkiem do pieczenia i jakże pięknie pachnącym cynamonem. Nie zapomnieliśmy też o oleju i waliśmy do wolnym strumieniem do miski, która wypełniła się po brzegi wszystkimi składnikami. Na końcu to, co króliczki lubią najbardziej, czyli marchewka! Starliśmy ją na tarce, oczywiście uważając na palce! Dodajemy ją do powstałej masy i delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Miska z masą jest bardzo ciężka, więc z pomocą Pani wylewamy ją na szeroką blachę i delikatnie rozprowadzamy. Pieczemy w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku około 40 minut. Niestety w tej sprawie musimy zaufać Pani, ona wie najlepiej, kiedy ciasto będzie upieczone.

Gdy ciasto jest już gotowe, używając ostrego nożyka (musieliśmy bardzo uważać) wykroiliśmy wspólnie z Paniami królika. Miał uszy, głowę, brzusek, nóżki i malutki ogonek. Ślinka sączyła nam się do ust, by jak najszybciej go skosztować, ale przecież jeszcze brakuje oczu, noska, wąsików. I tak z kolorowych barwników spożywczych powstały oczka i wąsiki. W miejscu ogonka i noska położyliśmy watę cukrową. Mniem... słodko nam było i mieliśmy wrażenie, że nasz królik naprawdę się do nas uśmiecha ☺

Puszysty brzusek powstał z tzw. okrawków, które pokruszyliśmy w naszych malutkich paluszkach. Podobnie trawka, tylko tutaj dodaliśmy zielonego barwnika i choć nasze ręce stały się zielone to widok królika siedzącego na zielonej trawce cieszył najbardziej!

Wszystkim, którzy mają ochotę na marchewkowo-królikowy zawrót głowy zachęcamy do wykonania ciasta i życzymy smacznego!

















**Wesołych
Świąt!**

