



PISANKI MACZANKI

Potrzebne składniki:

- ciasto biszkoptowe
- serek mascarpone
- cukier puder
- sok z cytryny
- kolorowe posypki
- słomki
- wstążki do ozdoby

1. Ciasto dokładnie kruszymy.



2. Dodajemy serek mascarpone.



3. Formujemy jajka i nabijamy je na słomki.



4. Wkładamy do zamrażarki do czasu aż ciasto stwardnieje.



5. Przygotowujemy lukier (cukier puder, wrzątek, sok z cytryny). Maczamy w nim pisanki.



6. Dekorujemy posypkami.



7. Ozdabiamy kokardkami.



Smacznego !

