


# Веган великденски зайци

Лесни и забавни за приготвяне кифлички с кленов сироп

12 - 15 кифлички ((сладки)

   Лесно

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Продукти:

350 мл неподсласдено соево мляко  
1 пак. суха мая Dr.Oetker  
50 мл олио  
80 г захар  
500 г брашно  
1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker 38 мл  
1 ч.л. есенция портокал Dr.Oetker 38 мл  
100 мл кленов сироп  
50 г шоколадови капки (или стафиди)

- 1 В средна по големина купа или касерола смесете растителното мляко, маята, 1 с.л захар и 1 с.л. брашно. Растителното мляко трябва да е леко топло, но в никакъв случай вряло. Разбъркайте го с тел, за да се смесят съставките - оставете на топло и сухо място за около 15-20 минути, докато маята се активира.

Към шупналата мая добавете всички останали съставки – олиото, ванилията, захарта и брашното. Ще получите меко тесто, омесете го върху набрашнен плот, докато спре да лепне.

Върнете готовото тесто в купата и го оставете на топло място, покрито със суха кърпа за час и половина, за да втаса.

След час и половина тестото вече ще е удвоило или дори утроило размера си. Размесете го леко и го разделете на равни топки, от които ще оформите зайчетата (вижте снимката).

След като оформите зайчетата, ги оставете върху хартията за печене за още 30 минути да втасат отново и накрая ги мажете обилно с кленовия сироп. Използвайте шоколадовите капки/стафиди за очички на зайчетата.

Печете ги в на 180 градуса в предварително загрята фурна за около 20-25 минути, докато хванат златист загар.



Д-р Йоткер България ЕООД

- 2 Последвайте Лора Капустина и блога ѝ [High Heels Baking](#) за още интересни рецепти.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16