**Drożdżowe zajączki**

**Ciasto drożdżowe:**

2 jajka

300g mąki pszennej

1 szczypta soli

1 laska wanilii

20g świeżych drożdży

75g cukru

125 ml mleka 3,2%

2 szczypty szafranu

50g roztopionego masła

**Ciasto drożdżowe:**

Żółtka oddzielamy od białek (białka odstawiamy na bok). Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól. Laskę wanilii przecinamy wzdłuż na pół i tępą stroną noża wyciągamy nasionka, które dodajemy do maki. Drożdże ucieramy z 1/3 cukru do mementu, aż staną się płynne. Mleko zagotowujemy z szafranem, delikatnie studzimy i wlewamy do miski z mąką. Dodajemy pozostałą część cukru utartego z drożdżami oraz żółtka. Całość dokładnie wyrabiamy. Dodajemy roztopione masło i nadal wyrabiamy (ręcznie lub mikserem), aż ciasto będzie miało jednolita konsystencję. Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy do lodówki – najlepiej na całą noc.

**Drożdżowe zajączki:**

Z ciasta formujemy zajączki, a następnie układamy w odstępie kilku centymetrów od siebie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 45-50 minut do wyrośnięcia.

Wyrośnięte zajączki smarujemy białkiem za pomocą pędzla i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 165 stopni na ok. 12-15 minut, do momentu uzyskania złotego koloru (jeżeli zajączki będą duże, czas pieczenia trzeba wydłużyć o kilka minut).

**Smacznego!**