

# Perníkový beránek

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** Nominal



## Suroviny

**Porce:** 4

- bezlepkové mouky Nomix 200 g
- vejce 4 ks
- teplé vody 70 g
- oleje 130 g
- hnědého cukru 170 g
- kypřicího prášku 1 balíček
- lžička kakaa 1 lžička
- perníkového koření 2 lžička
- bezlepkové mouky Nomix 200 g
- vejce 4 ks
- teplé vody 70 g
- oleje 130 g
- hnědého cukru 170 g
- kypřicího prášku 1 balíček
- lžička kakaa 1 lžička
- perníkového koření 2 lžička

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Bez lepku

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce třeme s cukrem a olejem.

Mouku Nomix promícháme s kypřícím práškem, kakaem a kořením.

Moučnou směs přidáváme do utřené hmoty střídavě s vodou (teplou vodu s kávou).

Hotové těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy na beránka.

Pozn.: Těsto z 200 g Nomixu odpovídá středně velké formě.

Troubu nahřejeme na 150 °C a pečeme asi 20 minut. Poté teplotu zvedneme na 170 °C a dopékáme ještě cca 30 minut (je třeba sledovat těsto, záleží vždy na velikosti beránka a na typu trouby).

Upečeného beránka necháme chvíli chladnout a pak vyklopíme z formy. Můžeme si na dohotovení připravit polevu z kvalitní čokolády a kostky másla. Politého beránka lze ještě posypat mandlovými lupínky.

Tip: Místo kávy můžeme těstu dodat zcela jinou příchuť přidáním 1 polévkové lžice například pikantní zavařeniny či marmelády.