

Velikonoční banánový beránek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- polohrubá mouka 250 g
- cukr 250 g
- hera 250 g
- banány 250 g
- vejce 4 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V míse utřeme tuk s cukrem do pěny a postupně vmícháme žloutky. Do vytvořené pěny přidáme rozmixované banány a mouku, kterou jsme předem promíchali s práškem do pečiva. Nakonec přimícháme tuhý sníh z bílků.

Hmotu lehce promícháme a vlijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Hotového banánového beránka můžeme dozdobit bílou polevou a z želé bonbónů či kousku čokolády mu vytvořit očíčka a čumáček.