

Hrníčkový beránek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- polohrubá mouka 2 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- vejce 2 ks
- kypřicí prášek 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- kandované ovoce, rozinky dle chuti 1 ks
- **Poleva**
- cukr moučka 2 hrnek
- vymačkaná šťáva z 1 citronu 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do mísy odměříme mouku a cukr. Přilijeme mléko, v odměřeném oleji rozšleháme obě vejce a rovněž přidáme do těsta. Přisypeme kypřicí prášek, vanilkový cukr, ovoce a rozinky.

Těsto rozmícháme a vlijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě na 150 °C asi 40 minut. Po upečení přelijeme citronovou polevou.