

Velikonoční beránek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 120 g
- cukr krupice 200 g
- cukr vanilkový 1 ks
- vejce 4 ks
- mléko 200 ml
- mouka polohrubá 300 g
- prášek do pečiva 1 ks
- kakao 1 lžíce
- dle potřeby tuk na vymazání formy 1 ks
- dle potřeby mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Změklý tuk utřeme s cukry a žloutky do pěny. Přidáme vlažné mléko a část prosáté mouky. Z bílků ušleháme tuhý sníh a se zbylou prosátou moukou smíchanou s práškem do pečiva zlehka vmícháme do těsta, pro zbarvení dáme kakao. Těsto rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do středně přehřáté trouby a zvolna pečeme zhruba 40 minut. Po zchlazení beránka vyklopíme a kolem krku mu uvážeme mašli.