

Majolkový čokoberánek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Cukr krystal 0.5 hrnek
- Kypřicí prášek 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Mléko 1 hrnek
- Majolka malá ve vaničce 2 ks
- Tuk a strouhanka na formu 1 hrst
- Čokoládová poleva 1 ks
- Mandle 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

MOuku, cukr, kypřicí prášek do pečiva, kakao, mléko a majolky promícháme a nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pokud chceme beránka dvojbarevného, obarvíme kakaem jen polovinu těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě 45 minut.

Upečeného beránka ozdobíme čokoládovou polevou. Místo očí přilepíme mandličky. Z uvedeného množství uděláme 2 beránky

