

Velikonoční beránek

Velikonoční beránek - hrníčkový

Začátek pečení začal ale u našich nových domácích slepiček, které nám snesly vajíčka. Vajíčka jsou potřebná k pečení, aby bylo těsto nadýchané.

Vybrali jsme si jednoduchý recept, tady ho máte 😊

0,5 hrnku oleje

0,5 hrnku cukru (nebo jiné zdravější sladidlo)

2,5 hrnku polohrubé mouky

1 hrnek mléka

2-3 vejce

1 balíček prášek do pečiva

1 balíček vanilkového cukru

Citronová kůra

Špetka soli

Důkladně vymažeme a vysypeme formu na beránka. Zapneme troubu na 180 C. Smícháme sypké věci, zvlášť vyšleháme vejce s mlékem, přidáme olej a vlijeme k sypké směsi. Důkladně promícháme a vlijeme do formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 C, 45-50 min.

Upečeného beránka necháme vychladnout ještě ve formě a pak opatrně vyklopíme. Můžeme pocukrovat a ozdobit pentlí.

Dobrou chuť 😊





Dobrou chuť 😊