Velikonoční beránek z majolky

Počet porcí: 12
Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Troubu rozehřejeme na 180°C. Ve větší míse smícháme polohrubou mouku, kypřicí prášek, kůru z citronu a špetku soli.
Vyšleháme třtinový cukr s majolkou a vejci. Přidáváme mléko a vanilkový extrakt a důkladně rozmícháme.
Tekutou směs smícháme se suchou směsí, co máme připravenou v míse.
Připravenou formu velikonočního beránka vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Poté vlijeme těsto a rovnoměrně rozprostřeme ve formě a pečte 50-60 minut.
Po upečení a vychladnutí beránka opatrně vyklopíme a případně pocukrujeme.

Ingredience

- **Vejce** - 240 g
- **Mouka polohrubá** - 250 g
- **Mouka hrubá 1 000 g** - 15 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Majolka - tradiční majonéza 220 ml** - 204 g
- **Citrónová kůra krájená 14 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE