

Velikonoční beránek z majolky

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Troubu rozejdeme 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
- **Citrónová kůra** - 2 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Majolka - tradiční majonéza 220 ml** - 204 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

