
Velikonoční beránek



Ingredience:

500g pol. mouka

300g mletý cukr

3 vejce, 1 balíček jedlé sody

2dcl oleje, 2dcl mléka

500g jablek,

strouhanka na vymazání



V míse si
nastrouháme
jablka 500g asi
2-3.



V míse vyšleháme
cukr s vajíčky.



Do vajíčkové směsi
přilijeme mléko a
olej.



Přidáme
nastrouhaná
jablka a
promícháme.



Do ovocné směsi
přidáme mouku
smíchanou s
práškem do pečiva
2 lžičky jedlé
sody.



Vše opatrně
promícháme.



Formu beránka si
vymažeme máslem
nebo vystříkáme
olejem a vysypeme
strouhankou nebo
kokosem.



Formu beránka
naplníme hotovou
směsí. Přiklopíme
víčkem beránka a
vložíme do trouby.



Pečeme ve
vyhřáté troubě při
180°C asi 1 hodinu.

Z této dávky nám
vyjde upéct ještě
jedno zvířátko.

