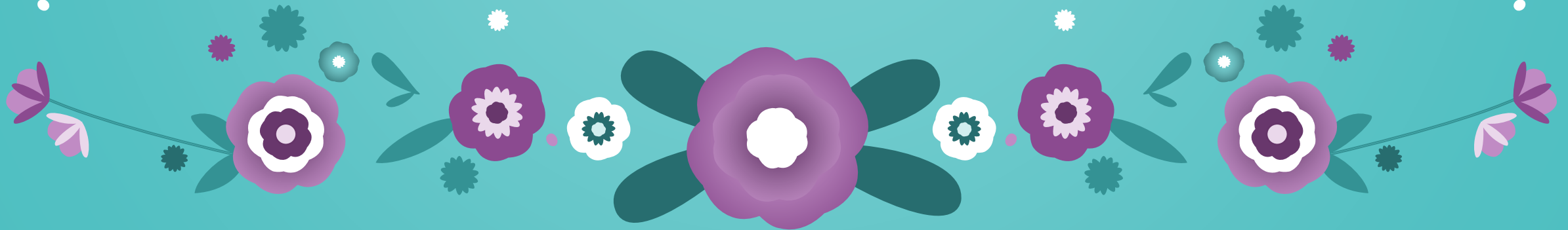




Velikonoční beránek



Budeme potřebovat:

100 gramů cukru

2 vanilkové cukry

250ml libovolného mléka

2 vejce (pokud nechce dávat vejce, je dobré je nahradit 1/2 banánu, či celou přesnídávkou, přidá to skvělou chuť a vejce není třeba)

150ml oleje

250 gramů polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

Olej + strouhanka na vysypání



ŠVČ
Odru



Pro začátek si zapneme troubu na 180°C aby se nám rozežřála.

Formu vymažeme olejem a vysypeme strouhankou.

Vezeme si všechny suché ingredience (mouka, cukr, vanilkový cukr, prášek do pečiva) a smícháme je dohromady. Jakmile máme hotovo, přilejeme za stálého míchání mléko, přidáme přesnídávkou (či vejce nebo rozmačkaný banán) a olej. Dobře promícháme a vznikne nám těsto.



Je možné do těsta přimíchat kakao, které si nedříve rozpustíme v teplé vodě. Beránek bude mít pak hnědou barvu.

Jakmile máme těsto hotové, vezmeme si vysypanou formu a nalijeme do ní opatrně těsto.



Dáme si pozor, aby těsta nebylo v beránkovi moc. Je dobré si nechat asi 5 cm místa, aby mohl beránek hezky vykynout.

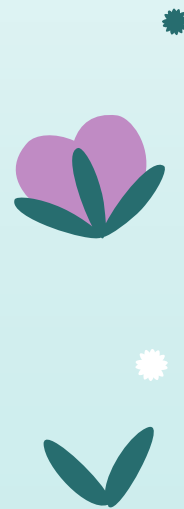
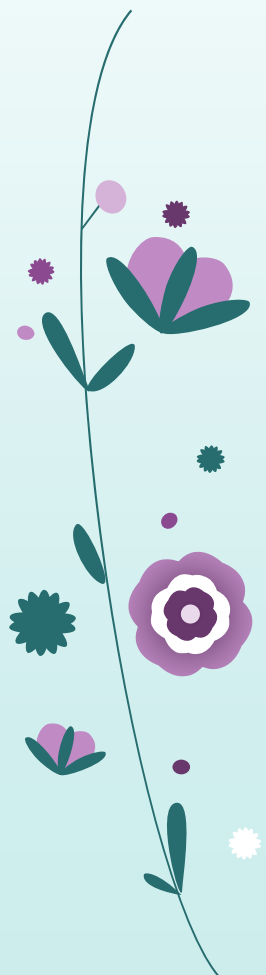
Pokud máme těsta příliš, nevytváříme ho, dají se z něj udělat skvělé muffiny.



Beránka vložíme do trouby a pečeme 40-50 minut. Jestli je hotoví, zkusíme do jen píčhnout špejlí. Pokud se na špejli objeví těsto, nebo drobečky, beránek není hotový.



S V Č
Odruy



Jakmile je beránek hotoví,
vyklopíme ho velmi opatrně z formy
na táč či talíř.

Je možné, že se beránek neudrží
pohromadě celý, v tuto chvíli je
možné na konkrétní místo dát špejli
a přidělat části k sobě. Pokud
beránka ozdobíte čokoládou,
praskliny se zakryjí.



Až beránek vychladne, můžeme ho ozdobit. V naší rodině je však tradice že beránek zůstává neozdobený.

A máme hotovo, dobrou chuť!

