

Hrnečkový beránek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

2240 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrneckovy-beranek>

Příprava

Smícháme cukry s mlékem a vejci, přidáme prášek do pečiva, mouku, vejce, citr. kůru, olej a těsto nalijeme do formy a pečeme. Trošku vychladlého vyklopíme a polejeme polevou z citrónové šťávy, cukru a vody, posypeme cukrářským zdobením.

Ingredience

- 2 a 1/2 šálek polohrubé mouky
- 1 a 1/2 šálek cukru krupice
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 šálek mléka
- 1/2 šálek slunečnicového oleje
- 2 vejce
- 2 balení vanilky
- 1 citrón
- 250 g cukru moučky
- 1 sáček cukrářského zdobení

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Rodina

