

Velikonoční beránci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 25min , Porce:

2446 kalorií , **13 g** cukrů , **143 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: BB

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-beranci>

Příprava

Oddělíme žloutky a bílky, k bílkům přidáme 3 lžičce cukru a vyšleháme sníh.

Do mixéru dáme utřít máslo s cukrem, poté přidáme žloutky a mouku (prosít) přidáváme pomalu po třetinách s mlékem při nízkých otáčkách. Na závěr přidáme kypřící prášek (prosít). Do hotového těsta ručně vmícháme sníh.

Troubu předehřejeme na 220 st. Keramickou formu důkladně vymažeme (Omegou) a vysypeme hrubou moukou. Vlijeme těsto do formy (ne až po okraj) a pečeme přibližně 45 min na 180 st. Upečení kontrolujeme špejlí, pokud by se vám beránek shora připaloval, přikryjte formu pečícím papírem.

Po upečení necháme beránka chvíli vychladnout a poté jej vyklopíme.

Uvedené množství těsta je přesně na dva beránky na fotce. Forma má obsah cca 800 ml.



Ingredience

- 15 dkg Hera
- 28 dkg cukr krupice
- 28 dkg polohrubá mouka výběrová
- 1/2 hrnku polotučné mléko
- 4 ks vejce
- 1 sáček kypřící prášek do pečiva s vinným kamenem
- Omega na vymazání formy
- Hrubá mouka na vysypání formy

Kategorie

Velikonoce, Česká, Moučník