

Velikonoční beránek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

2703 kalorií , **1 g** cukrů , **94 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Petra

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

Příprava

Formu vymažeme pořádně máslem a vysypeme hrubou moukou. Z bílků a směsi krupicového a moučkového cukru si ušleháme pevný sníh. lehce vmícháme žloutky a smetanu a nakonec prosátou polohrubou mouku a propláchnuté (okapané) hrozinky. Těsto vlijeme do formy. Ve středně vyhřáté troubě pečeme dozlatova. Upečeného beránka před vyklopením necháme chvíli vychladnout. A pak už jej jen poprášíme trochou moučkového cukru.

Ingredience

- 4 vejce
- 150 g krupicového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 smetana ke šlehání
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 2 lžíce rozinek
- hrubá mouka na vysypání plechu
- máslo na vymazání plechu

Kategorie

Velikonoce, Česká

Tip k receptu

Beránka můžete po jeho vyklopení a vychladnutí polít rozpuštěnou čokoládou na vaření.

