

# • MŮŽETE SI S DĚTMI UPEČT VELIKONOČNÍHO BERÁNKA

## RECEPT

- 120 g másla
- 4 šloutky
- 120 g krupicového cukru
- 30g droždí
- 1/4 l mléka
- 500g polohrubé mouky
- 2 bílky
- rozinky, mandle, citronová šťáva

## POSTUP

- máslo utřeme se šloutky a krupicovým cukrem. Přidáme rozinky a droždí a mléka a postupně přisypáváme mouku. Do vzniklého těsta přisypeme rozinky a sekané mandle.
- vymaštěnou formu vylijeme strouhankou a naplníme těstem. Necháme dobře nabýnout a pak pečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychlazeného beránka polijeme ušlechtlou polevou z praškového cukru, bílků a šleha citronové šťavy.

Raději můžete nafotit a poslat na e-mail -



- msdroukovec@seznam.cz

PRŮJEM KRAŠNĚ VELIKONOCE.