

Hrníčkový velikonoční beránek s rozinkami a Tradičním Lipánkem

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Znáte to, odměřovat vše na gramy, ml, používat několik nástrojů na odměření, není jednodušší použít hrnek? Za nás určitě je, proto jsme se rozhodli ulehčit i přípravu velikonočního beránka s Lipánkem.



Ingredience (8 porcí)

- 2,5 hrnku polohrubé mouky
- 1 vanilkový cukr
- hrst rozinek
- špetka soli
- 1 prášek do pečiva
- 1 hrnek cukru
- 0,5 hrnku Jihočeského mléka
- 1 tradiční Lipánek
- 2 vejce
- 0,5 hrnku oleje
- citronová kůra
- Jihočeské máslo na vymazání formy
- polohrubá mouka na vysypání formy
- Moučkový cukr na posypání beránka
- mašle

Návod na přípravu:

Mouku smícháme s práškem do pečiva, solí, vanilkovým a krupicovým cukrem a citronovou kůrou. Přidáme vejce, Jihočeské mléko, olej, rozinky, tradičního Lipánka a vypracujeme hladké těsto. Hotové těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy na beránka a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 40-50 minut. Hotového beránka posypeme moučkovým cukrem a zavážeme okolo krku mašli.