

Recept na velikonočníh o beránka



Co si mám připravit?



Misku
Metličku
Hrníček
Struhadlo
Formu na beránka
Špejle
Mašličku a lentilky na
dozdobení

Co budeme potřebovat?



2,5  hladké mouky

1  cukru krupice

1  hrnek mléka

0,5  oleje

Špetka sole

1 balíček kypřicího prášku do pečiva

1 balíček vanilkového cukru

Citronová kůra z půlky citronu

3 ks vajec



Jak budeme postupovat?

- Dospělák předeheřeje troubu na 180 °.
- Vezmi si misku a všechny ingredience dej do ní
- Začni od těch sypkých.
- Vše pořádně promíchej metličkou.



- Vymaž si formu máslem nebo olejem a vysypej moukou.



**Zkus vymyslet,
proč se to dělá?**



- Těsto nalij do formy a dejte s dospělákem péct do trouby asi na 40 minut.





**Uhádneš, jak poznáš, že
je beránek hotový?**



- Vezmi špejli, píchni ji doprostřed beránka a vytáhni, pokud se ještě těsto lepí na špejličku, tak ještě potřebuje beránek chvíli. Hotový bude, až když po vytažení bude špejle čistá.



Ale pozor troubu otvírej jen s dospělákem. Je totiž hodně horká a mohla/mohl by ses spálit.



- Opatrně vyndejte s dospělákem beránka z trouby a nechte vychladnout.
- Pak vyklopte.
- A už je skoro hotovo... teď už stačí jen nazdobit třeba mašličkou a lentilkami



- Pokud nemáte doma formičku na beránka, můžeš jí koupit ve Slaném v kovomatě (my kupovali za necelých 100 korun).
- Nebo použij jinou formu, třeba na bábovku.

