

Velikonoční beránek bez lepku I.

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oddělíme žkoutky od bílků. Cukr utřeme s máslem a žloutky. Přidáme citronovou kůru, mléko, mouku. Dobře promícháme. Přidáme ušlehaný sníh z bílků a těsto lehce promícháme.

Třené těsto rozetřeme do připravené vymazané formy. Velikonoční beránka pečeme asi 45 minut na 170°C horzkovzdušná trouba, 190°C normální trouba.

Ingredience

- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 220 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 140 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 4 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 350 g
- **Vejce** - 200 g

