

Velikonoční beránek

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku spolu s kakaem, solí a kypřicím práškem promícháme a prosejeme (můžeme zvolit i verzi bez přidaného kakaa). Vejce (5 ks) rozdělíme na bílky a žloutky. Bílky vyšleháme se sladidlem Stévie na pevný sníh. Heru nebo máslo šleháme za postupného přidávání žloutků do pěny. Obě hmoty zlehka spojíme, přidáme mléko a spolu se sypkou směsí krátce promícháme. Formu na beránka vymažeme olejem a vysypeme polohrubou moukou. Hotové těsto vložíme do upravené formy a pečeme v předehřáté troubě při teplotě 170 °C asi 40 minut. Po vychladnutí vyjmeme z formy a servírujeme.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 90 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

