

Beránek na Velkou noc



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

4165 kalorií , 3 g cukrů , 308 g tuků , 101 g bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/beranek-na-velkou-noc>

Příprava

Margarín a tvaroh dobře utřeme s vejci a cukrem. Přidáme prosátou mouku, prášek do pečiva, usekaná ořechová jádra a citronovou kůru. Formu na beránka vymažeme tukem a vysypeme moukou, potom ji naplníme připraveným těstem. Přiklopíme a pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 minut. Ihned po vyjmutí z trouby vyklopíme a bohatě pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 300 g margarínu
- ✓ 300 g cukru krupice
- ✓ 300 g odtučněného tvarohu
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ citrónová kůra z 1 citrónu
- ✓ 75 g vlašských ořechů
- ✓ tuk a mouka na vysypání formy

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

