

# Hrnečkový beránek



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

2240 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrneckovy-beranek>

## Příprava

Smícháme cukry s mlékem a vejci, přidáme prášek do pečiva, mouku, vejce, citr. kůru, olej a těsto nalijeme do formy a pečeme. Trošku vychladlého vyklopíme a polejeme polevou z citrónové šťávy, cukru a vody, posypeme cukrářským zdobením.

## Ingredience

- ✓ 2 a 1/2 šálek polohrubé mouky
- ✓ 1 a 1/2 šálek cukru krupice
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 šálek mléka
- ✓ 1/2 šálek slunečnicového oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 balení vanilky
- ✓ 1 citrón
- ✓ 250 g cukru moučky
- ✓ 1 sáček cukrářského zdobení

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročná, Rodina

