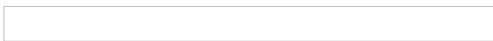


Velikonoční beránek s majonézou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

2765 kalorií , **7 g** cukrů , **190 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: lencac

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-beranek-s-majonezou>

Příprava

Majonézu vymícháme s cukrem, přidáme mléko a nakonec mouku s kypřícím práškem a kůrou. Vše vymícháme do hladka a těsto vlijeme do připravené formy. Formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Pečeme pozvolna, dokud povrch nezezlátne. Pro jistotu zkontrolujeme špejlí. Po zchladnutí zdobíme citrónovou polevou vyrobenou z moučkového cukru, citrónové šťávy a rumu.

Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 250 ml mléka
- 150 g cukru krupice
- 250 g majonézy
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 lžičku citrónové kůry
- 2-4 lžíce cukru moučky
- 1 lžíci citrónové šťávy
- 1 lžíci rumu

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Moučník