



Beránek z třeného těsta

Ingredience

vajíčka/oddělená na žloutky a bílky : **4** ks
měkké máslo : **160** g
prosátá hladká mouka : **300** g
strouhaná citronová kůra dle chuti
prášek do pečiva ½ balíčku
mléko : **100** ml
moučkový cukr : **300** g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Nejprve si v míse utřete do pěny měkké máslo s cukrem a vaječnými žloutky. Poté přidejte mléko, kypřicí prášek, citronovou kůru a prosátou mouku. Nakonec do těsta ještě zamíchejte bílkový sníh, který jste si ušlehali. Vláčné těsto pak přelijte do formy na beránka (vymazané máslem a vysypané strouhankou nebo hrubou moukou)...

Recept na beránka z třeného těsta

Nejprve si v míse utřete do pěny měkké máslo s cukrem a vaječnými žloutky. Poté přidejte mléko, kypřicí prášek, citronovou kůru a prosátou mouku. Nakonec do těsta ještě zamíchejte bílkový sníh, který jste si ušlehali. Vláčné těsto pak přelijte do formy na beránka (vymazané máslem a vysypané strouhankou nebo hrubou moukou). Vše pečte ve vyhřáté troubě přibližně 40 minut při teplotě 185 °C (nebo dle zvyklostí). Upečeného beránka opatrně vyklopte na tác, pocukrujte a nechte zchladnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí