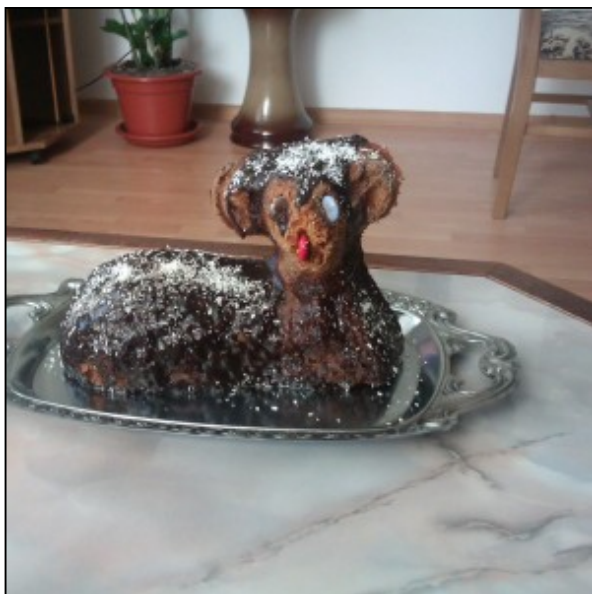


# NajPečenie



## Baranček s vaječným likérom

Tradičná veľkonočná dobrota.



### Potrebujete:

<b>5 ks</b>	vajce
<b>250 g</b>	cukor práškový
<b>1 ks</b>	vanilínový cukor
<b>250 g</b>	Palmarín roztopený
<b>250 ml</b>	likér vaječný
<b>125 g</b>	múka polohrubá
<b>125 g</b>	Solamyl
<b>1 bal.</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>na vysypanie e formy</b>	Cera
	múka na vysypanie formy

### Postup:

Vymiešame vajcia s cukrom a vanilkovým cukrom. Postupne pridáme muku, kypriaci prášok, solamyl, olej a vaječný likér. Všetko dobre vymiešame a vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy na barančeka.

Pečieme pri teplote 180°C asi hodinu. Nakoniec podľa fantázie ozdobíme. Najlepšie je barančeka poliat' lesklou polevou z Cery a potom posypať farebnými ozdobami alebo ozdobiť krémom.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---