NajPečenie



Veľkonočný baranček

Nesmie chýbať na Veľkonočnom stole.

Potrebujete:

4 ks	vajce
200 g	cukor práškový
120 g	Palmarín
200 ml	mlieko
1 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	prášok do pečiva
300 g	múka polohrubá
1 lyžica	kakao
100 g	Cera
	múka na vysypanie formy

Postup:

Maslo rozotrieme s cukrom, vanilkovým cukrom a žĺtkami do peny. Potom pridáme teplé mlieko a časť múky. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý spolu s zostávajúcou múkou a práškom do pečiva zamiešame do cesta. Cesto rozotrieme do formy, ktorú sme vymastili Cerou a vysypali múkou. Vložíme do stredne rozohriatej rúry a pečieme asi 30 - 40 minút. Upečeného baránka vyklopíme a pocukrujeme, alebo ozdobíme šľahačkou, či čokoládou.

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.