

Pečeníčko č.12

Zdravím ve Velikonočním Pečeníčku :-),

připravila jsem pro vás jednoduchý recept tradičního moučníku.

Při dohotovení se fantazii meze nekladou.

Opět se budu těšit na vaše výtvořky :-). Nestyd'te se pochlubit!

Veselé Velikonoce všem.

S pozdravem

Jitka Syslová

Velikonoční beránek

suroviny:

0,12 kg máslo (margarín např. Hera)

0,24 kg cukr krupice

1 ks vanilkový cukr

4 vejce

CK (citr.k.)

0,25 l mléko

0,25 kg polohrubá mouka

0,1 kg mleté ořechy nebo kokos

1 ks prášek do pečiva

na vymazání a vysypání formy – tuk , polohrubá mouka nebo strouhanka

Využití elektrotechniky – šlehač nebo robot – pouze pod dozorem dospělé osoby!

TP (technologický postup) viz foto:

1. Nejprve si připravíme všechny potřebné suroviny.
2. Důkladně vytřeme formu tukem (sádlem) a vysypeme (polohrubou moukou nebo strouhankou).
3. Předehřejeme troubu na 170°C.
4. Máslo + cukr a vanilkový cukr – vyšleháme.
5. + vejce (přidáváme postupně po jednom kusu) – zašleháme + CK.
6. + mléko – vyšleháme na nízké otáčky.
7. + mouka s práškem do pečiva, ořechy – mícháme vařečkou a ihned naplníme formu.
8. Pečeme cca 40 min.
9. Hotové vyklopíme z formy a necháme na mřížce vychladnout.
10. Dozdobíme dle vlastní fantazie :-).



