

Šlehačkový beránek

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 ks	vejce
250 g	cukr krupice
1 lžička	vanilková pasta
250 ml	smetana ke šlehání
300 g	polohrubá mouka
1 lžíce	prášek do pečiva



Postup přípravy

Celá vejce vyklepneme do mísy, přidáme cukr a vanilku, vyšleháme do světlé husté pěny. Poté přilijeme smetanu a stěrkou vmícháme. Nakonec přimícháme také mouku a prášek do pečiva, jemně zapracujeme do těsta. Těsto vlijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané beránkové formy. Pečeme na 180 °C přibližně 45 minut.