



Velikonoční beránek



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Velikonoce

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny:

1 lžička Skořice mletá Avokádo

250 g másla

4 vejce

250 g cukru

250 g hladké mouky

1 vanilkový cukr

250 g banánů

1 kypřicí prášek do pečiva

Způsob přípravy

Utřeme máslo s cukrem do pěny a vmícháme žloutky. Přidáme rozmixované banány a prosátou mouku s kypřícím práškem a lžičku mleté skořice. Jako poslední opatrně přidáme tuhý sníh z bílků. Formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 35 minut. Hotového beránka pocukrujeme a z rozinek mu vytvoříme oči a čumáček. Pro zpestření ovážeme kolem krku barevnou mašličkou.