

# Beránek z pomazánkového másla

- 2 vejce
- 1 pomazánkové máslo (150g)
- 200 g krupicového cukru
- asi 4 lžíce mléka
- 200 g polohrubé mouky
- půl sáčku prášku do pečiva
- máslo a mouka na vysypání formy



1. Vymažeme formu máslem a vysypeme moukou. Z vaječných bílků vyšleháme sníh
  2. Pomazánkové máslo vyšleháme s cukrem do hladka. Postupně zapracujeme žloutky a mléko.
  3. Do krému vmícháme mouku s práškem do pečiva. Nakonec zlehka zapracujeme sníh z bílků.
- Těsto vlijeme do formy a v troubě vyhřáté na 170 °C pečeme asi 40 minut.

Beránka vyndáme z formy, necháme vystydnout a můžeme různé dozdobit. Kdo nemá formu, může péct v srnčím hřbetu nebo jako bábovku.

Dobrou chuť Vám přeje.

*Vaše Klubko*

Středisko volného času  
**KLUBKO**  
Staré Město

