




## Moje biszkoptowe baranki

przepisy.pl



### Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cukier kryształ - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżeczka
- goździki - 2 sztuki

 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuścić.
2. Formę rozkręcić, posmarować Kasią i obsypać bułką tartą.
3. Złożyć z powrotem foremkę i szczelnie skręcić.
4. Piekarnik nastawić na 180 stopni C.
5. Jaja wybić osobno na talerzyk, wlać je do miski miksera, dodać do nich sól i cukier.
6. Miksować, aż do uzyskania puszystej masy.
7. Dodać mąkę i delikatnie wymieszać.
8. Ciasto biszkoptowe przelać do foremki.
9. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 15 - 20 minut.
10. Po wyjęciu z piekarnika formę z barankiem obłożyć zmoczoną w zimnej wodzie ściereczką.
11. Po 10 - 15 minutach zdejmujemy ściereczkę, rozkręcamy foremkę i wyjmujemy baranka.
12. W jeszcze ciepłego baranka wstawiamy po obu stronach głowy po 1 goździku (oczy). Na szyję zawiązujemy kokardkę, a dalej już dekoracje wg swego pomysłu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)