



Wielkanocny Baranek

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- mąka tortowa - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 6 łyżek
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- ocet - 1 łyżka
- oliwa - 7 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- aromat pomarańczowy - 1 unit
- foremka w kształcie baranka - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i jajkami.
2. Dodać pozostałe składniki i na koniec ubitą pianę z białek. Utrzeć na gładką masę.
3. Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką krupczatką foremki.
4. Piec ok. 30 minut w temperaturze ok. 160 stopni.
5. Po upieczeniu pozostawić do wystygnięcia.
6. Posypać cukrem pudrem. Z podanego przepisu wyjdą 3 Baranki :)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl