



Kakaový velikonoční beránek - videorecept

vegetariánský	Středně obtížné	90 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
---------------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

150 g hladké pšeničné mouky
 150 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté
 150 g třtinového cukru
 175 g biomásla
 125 ml biomléka
 50 g mletých mandlí
 5 biovejce
 30 g kakaa
 4 lžíce datlového sirupu
 1 kypřicí prášek do pečiva
 1 lžička mleté vanilky
 1 lžičky nastrohané citronové kůry z biocitronu
 špetka soli
 máslo a mouka na vysypání formy

Jak na to?

1. Formu na beránka vymažte máslem a vysypte hrubou moukou (popř. krupicí). Troubu rozehejte na 160 °C.
2. Máslo rozpustíte a nechte mírně vychladnout.
3. Obě mouky prosejte do mísy a promíchejte s kypřícím práškem, kakaem, mandlemi, citronovou kůrou, špetkou soli a vanilkou.
4. Vejce rozšlehejte v míse s cukrem a sirupem, dokud nezesvětlí. Přidejte mléko a mouky, opatrně rozmíchejte. Úplně na konec tenkým pramínkem zašlehejte i rozpuštěné máslo.
5. Připravené těsto vylijte do vymazané formy. Dejte do trouby a pečte zhruba 60 minut.