

Velikonoční slepička (beránek)

na malou formu:

2 vejce

100 g cukru krupice

170 g polohrubé mouky

100 ml mléka

půl sáčku prášku do pečiva

70 g změklého másla

1 lžička koření Voňavé pečení mleté

1 lžička citronové kůry

půl lžičky jedlé sody

špetka soli

lžíce másla a asi 10 rozemletých piškotů na vymazání a vysypání formy

Oddělíme bílky a žloutky, z bílků a soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky, cukr a máslo ušleháme do hladké pěny. Odvážíme mouku, promícháme s prdopečem, sodou a kořením. Do pěny po troškách vpravujeme ručním šlehačem střídavě suchou směs a mléko. Nakonec ručně zlehka vmícháme sníh.

Do formy dáme kousek másla, v mikrovlnce rozehřejeme, rozetřeme mašlovačkou do obou částí formy a vysypeme je rozdrčenými piškoty. Připravenou formu plníme těstem asi 1 centimetr pod okraj a zaklopíme. Pokud nám trochu těsta zbyde, tak upečeme ve formě na muffiny.

Pečeme v předehřáté elektrické troubě na 180 °C po dobu 35 minut. Ještě horkou slepičku vyklopíme a po vychladnutí zdobíme čokoládou nebo bílkovou polevou.

Na velkou formu je potřeba použít adekvátně více těsta :-)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---