

MARGOT MOUČNÍK

1 tyčinka Margot 100g /může být i 1,5/

2 hrnky polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

1 hrnek cukru krupice

1 hrnek mléka

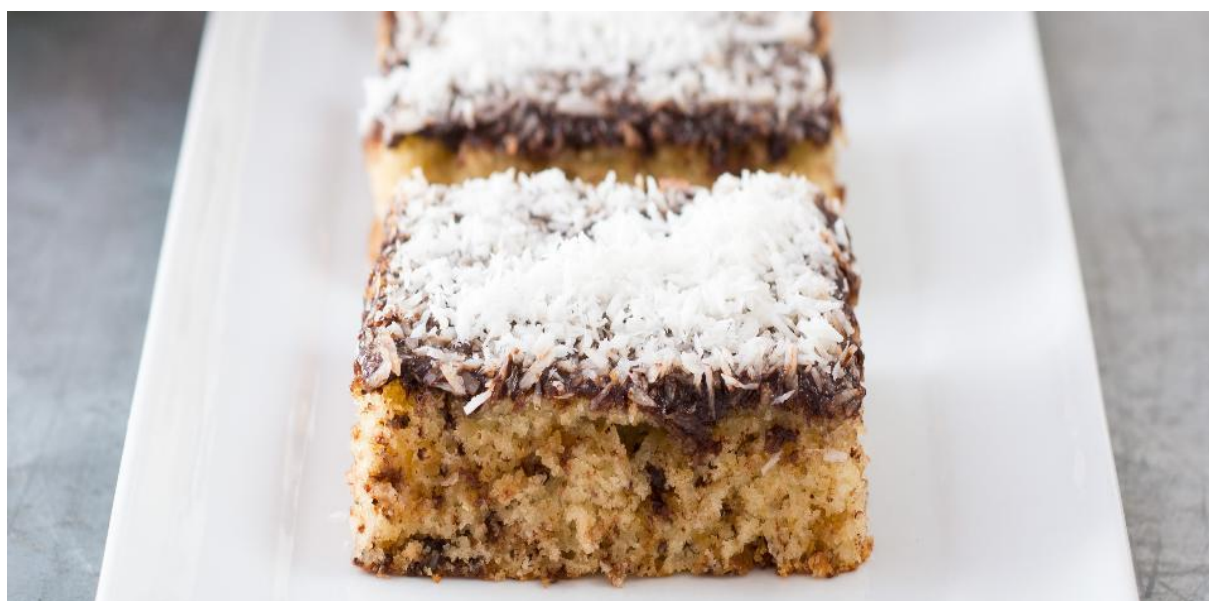
1 smetana ke šlehání

2 vejce

2 lžíce oleje

Čokoládová poleva

Margot nastrouháme na hrubším struhadle, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a ostatní suroviny a umícháme těsto. Nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme. Polijeme čokoládovou polevou. Můžeme posypat kokosem.



VÝBORNÁ TĚSTA NA VELIKONOČNÍ BERÁNKY

VŠECHNY RECEPTURY JSOU I NA BÁBOVKOVOU FORMU

Beránek s kokosem /popř. s ořechy/

Ingredience : 3-4 vejce

1 hrnek moučkového cukru

1 hrnek oleje

$\frac{1}{2}$ hrnku mléka

1 hrnek hladké mouky

1 prášek do pečiva

1 hrnek kokosu /nastrouhaných ořechů/

1 vanilkový cukr

nastrouhaná citrónová kůra

tuk a hrubá mouka na vysypání formy

Vejce s cukrem společně našleháme a postupně přidáváme olej, mléko, mouku promíchanou s práškem do pečiva, oříšky /kokos/, vanilku, citrónovou kůru a promícháme. Těsto nalijeme do dobře vymazané, hrubou moukou vysypané formy a upečeme v troubě.

Beránek s jablíčky

180 g moučkového cukru

180 g polohrubé mouky

180 g rozpuštěného másla /hery/

$\frac{1}{2}$ prášku do pečiva

1 lžička skořice

4 jablka nakrájená na kostičky

3 celá vejce

Tuk a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy

Vše smícháme a vlijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme asi 45 minut.

Beránek olejový

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek cukru krupice

1 hrnek mléka

$\frac{1}{2}$ hrnku oleje

3vejce

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

Citronová kůra

