



## Ořechový beránek

*(forma o objemu ca. 1,6 l)*

- 4 vejce "M"
- 150 g cukru krupice
- 200 g polohrubé mouky
- 3 lžičky prášku do pečiva
- 200 g mletých vlašských ořechů
- 100 g rostlinného oleje (používám máslovou Manku)
- 200 ml mléka
- citronová kůra

Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny, pak pomalu zašlehejte olej a přidejte citronovou kůru. Vmíchejte mleté ořechy (ne mixované), pak střídavě přidávejte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a mléko. Dobře promíchejte.

Formu beránka vymažte a vysypte nebo použijte odlučovací olej. Těsto nalijte rovnoměrně do formy a pečte pozvolna v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 50-60 minut. Špejlí si ověřte, že je beránek propečený.

Nechte částečně zchladnout ve formě, pak překlopte na chladicí mřížku a nechte zcela vychladnout. Před servírováním můžete pocukrovat.