

# Jak Motýlci BERÁNKA pekli

Tradičně se peče beránek na BÍLOU sobotu, ale děti v MOTÝLKU se do pečení pustily o chvíli dříve. Ruku k dílu přidali všichni a odměnou jim byl povedený beránek, na kterém se společně pochutnali. A beránka si s dětmi můžete upéct i doma, prozradíme Vám náš recept.



## Na pečení si připravíme:

400 g cukr moučka  
200 g rozpuštěného másla  
350 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
4 vejce  
 $\frac{1}{4}$  l mléka  
1 lžíce nahrubo pokrájených  
vlašských ořechů  
30 g rozinek  
40 g nalámané  
hořké čokolády  
citrónová kůra

máslo na vymazání formy  
+ strouhanka na vysypání

cukr moučka a hřebíček  
na ozdobení

## **A pustíme se do práce..**

Na beránka vybereme formu po babičce, vymažeme její spodní větší díl máslem a vysypeme strouhankou. Z rozeřáté másla s cukrem vyšleháme metličkou do světlé pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva, vmícháme vejce a mléko. Promícháme v hladké těsto. Nakonec přidáme pokrájený vlašské oříšky a rozinky, kousky čokolády a citrónovou kůru. Nalijeme do formy a pečeme asi hodinu na 160°C. Upečenému beránkovi přidáme HŘEBÍČEK místo očí, pocukrujeme moučkovým cukrem a ozdobíme barevnou PENTLIČKOU.

Přejeme Vám i dětem VESELÉ VELIKONOCE plné tradičních zvyků