Veľkonočné varenie a pečenie

s rodičmi

# Veľkonočný barančekVeľkonočný baranček

## 

Suroviny:

Na cesto:

3 ks [vajcia](https://varecha.pravda.sk/suroviny/vajcia/)

150 g [cukor práškový](https://varecha.pravda.sk/suroviny/cukor-praskovy/)

1 vrecko [cukor vanilkový](https://varecha.pravda.sk/suroviny/cukor-vanilkovy/)

5 PL rastlinný olej

5 PL [horúca](https://varecha.pravda.sk/suroviny/voda-horuca/) voda

150 g polohrubá múka

1 zarovnaná KL [kypriaci prášok do pečiva](https://varecha.pravda.sk/suroviny/kypriaci-prasok-do-peciva/)

1 vrecko [zlatý klas - krémový prášok](https://varecha.pravda.sk/suroviny/zlaty-klas-kremovy-prasok/)

1 vrchovatá KL [kôra z citróna](https://varecha.pravda.sk/suroviny/kora-z-citrona/)

10 kvapiek [citrónová aróma](https://varecha.pravda.sk/suroviny/citronova-aroma/)

 štipka soli

Na zdobenie:

1 vrecko [cukor vanilkový](https://varecha.pravda.sk/suroviny/cukor-vanilkovy/)

[hrozienka na očká](https://varecha.pravda.sk/suroviny/hrozienka-na-ocka/)

POSTUP:

1. Na prípravu cesta vymiešame žĺtky s cukrom a vanilkovým cukrom, pridáme olej a horúcu vodu. Elektrickým ručným šľahačom vyšľaháme do peny. Múku zmiešame s práškom do pečiva, pudingom a citrónovou kôrou. Pridáme do žĺtkovej peny. Do bielkov pridáme citrónovú arómu a štipku soli. Elektrickým ručným šľahačom ušľaháme tuhý sneh, ktorý vmiešame do cesta. Všetko jemne, ale dôkladne premiešame.
2. Cesto nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej spodnej časti formy. Priklopíme vrchnú časť. Pečieme v predhriatej rúre (v elektrickej na 180 °C, v teplovzdušnej na 160 °C, v plynovej rúre stupeň 3) asi 40 minút.
3. Po upečení necháme barančeka vychladnúť vo forme. Potom vyklopíme, hrozienka pritlačíme ako očká a barančeka pocukrujeme.

Zdroje:

https://varecha.pravda.sk/recepty/velkonocny-barancek/6149-recept.html