Baranki wielkanocne

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

5 porcji

Składniki:

jajka - 2 szt.
mąka pszenna - 160 g
masło - 120 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cukier - 100 g
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy ze szczyptą soli na sztywną masę dodając pod koniec ubijania połowę cukru.
Żółtka miksujemy z masłem i pozostałym cukrem oraz cukrem waniliowym na puszystą masę.
Do puszystej masy przesiewamy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dalej miksujemy.
Do masy dodajemy ubite białka i mieszamy szpatułką do połączenia.
Tak przygotowaną masę przekładamy do zamkniętych, wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą foremek.
Pieczemy w temperaturze 170 stopni około 45 minut ,a najlepiej do suchego patyczka.
Po upieczeniu i wystudzeniu foremkę otwieramy i wyjmujemy baranka.
Z perełek cukrowych robimy oczy, oprószamy cukrem pudrem, zawiązujemy wstążkę i wkładamy chorągiewkę.
Dekorujemy według uznania.

Rada;

Baranka owijamy celofanem, zawiązujemy wstążką i prezent gotowy.