

## Wielkanocny Baranek cytrynowy



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	50 g
<b>mąka</b>	0,5 szklanki
<b>cukier puder</b>	0,5 szklanki
<b>mąka ziemniaczana</b>	5 łyżeczek
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>proszek do pieczenia</b>	0,5 łyżeczki
<b>sól</b>	szczypta
<b>aromat cytrynowy</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, na jednolitą masę. Dodać sól, jajko i ponownie ucierać. Mąkę przesiać z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Dodać do powstałej masy i ciągle ucierając dodawać olejek. Formę do pieczenia natłuścić a następnie wlać ciasto. Piec ok 30 min w temp. 180°C. Gotowego baranka pozostawić do przestygnięcia a następnie za pomocą pisaków do ciast udekorować wg uznania. Smacznego !!