

# Kokosový velikonoční beránek

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

200 g	moučkový cukr
180 g	máslo
4 ks	vejce
80 g	strouhaný kokos
210 g	polohrubá mouka
1 lžička	kypřicí prášek do pečiva
	tuk na vymazání formy
	mouka na vysypání formy



## Postup přípravy

Cukr, změkklé máslo a vejce našleháme. Poté přidáme strouhaný kokos a prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy a v troubě předehřáté na 160 stupňů Celsia upečeme dozlatova (bude to trvat asi 40 minut - propečenost vyzkoušíme špejlí). Upečeného beránka necháme vychladnout a poté jej pocukrujeme. Místo očí mu dáme rozinky a kolem krku uvážeme barevnou mašli.