



BORZAS BÁRÁNY

Hozzávalók:

*10 dkg cukor,
25 dkg Ráma margarin,
30 dkg liszt,
1 egész tojás,
1 csomag vaníliáscukor,
1 tojás fehérje,
1 bárány szaggatóforma,
5 durvára darált dió,
5 dkg kristálycukor.*

***Elkészítés:** A Rámát elmorzsoljuk a liszttel, majd a cukrot és az 1 egész tojást hozzáadjuk a vaníliáscukorral együtt. Összegyúrjuk, és 1 órát a hűtőben pihentetjük. Majd lisztes gyúródeszkán 1 cm vastagra nyújtjuk. A bárányformával kiszaggatjuk, megkenjük a bárányok testét a tojásfehérjével, rászórjuk a testükre a diót és a cukrot. Sütőpapíros tepsire tesszük és sütőben közepes lángon aranybarnára sütjük.
A húsvéti asztalon csodálatos barikákkal lepheted meg szüleidet.*