

**Baranek wielkanocny - Rok XVIII nr 3 (206) Marzec 2024 r.**

**Składniki:**

- 100 g cukru (pół szklanki)
- 125 g margaryny (pół kostki)
- 150 g mąki (szklanka)
- 2 jajka
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Wykonanie:**

Margarynę dobrze utrzeć z cukrem, dodać jajka, mąkę z proszkiem do pieczenia i jogurt. Ciasto włożyć do formy na baranka wysmarowanej olejem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 35-40 minut w temperaturze 175°C. Formy nie napełniać po brzegi. Pozostałe ciasto można wykorzystać na muffinki.

**Wesołych Świąt życzy KGW Wilkowice**