Mazanec bez vajec

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 5

- mléko 275 ml
- máslo 100 g
- mouka polohrubá 500 g
- cukr krupice 4 lžíce
- cukr vanilkový 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- droždí instantní 1 lžička
- rozinky 1 hrst
- mandle 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V domácí pekárně necháme těsto promíchat a potom přidáme změklé máslo nebo heru. Pokud je třeba, dohustíme přidáním mouky.

Po pípnutí přidáme rozinky nebo kandované ovoce. Nakonec potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlemi. Pečeme na základní program 1, velikost 2 a barva světlá.