

Vánočka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- mléko 300 ml
- droždí 40 g
- cukr moučka 180 g
- hladká mouka 450 g
- hrubá mouka 300 g
- máslo 180 g
- žloutek 3 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- sůl 1 špetka
- mletý badyán 0.5 lžička
- mandle 30 g
- rozinky nebo kandované ovoce 30 g

Obtížnost: Obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z teplého mléka ,droždí,lžíce cukru a lžíce moučky necháme udělat kvásek.přidáme změklé máslo a ostatní suroviny kromě mandlí a rozinek.Propracujeme těsto a nakonec vmícháme mandle a rozinky.Dáme vykynout a pak znovu propracujeme těsto a necháme opět vykynout asi 2x až 3x.Poté upleteme vánočku,shora ji upevníme špejlí a dáme péct.