

Velikonoční pletenec s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hladká moky 500 g
- cukr krupice 130 g
- máslo 110 g
- mandle 100 g
- droždí 40 g
- mléko 150 ml
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Z droždí, trochy hladké mouky, cukru a vlažného mléka připravíme kvásek, který necháme vzejít
2. Do mísy dáme zbylou hladkou mouku, cukr, rozklepnutá vejce, sůl, rozpuštěné máslo, vzešlý kvásek a vše pomícháme
3. Přidáme zbylé mléko, nadrobno nasekané oloupané mandle a vypracujeme vláčné těsto
4. Těsto rozdělíme na 3 části, z každé upleteme cop
5. Ty pak spolu spleteme dohromady
6. Pak pletenec vložíme do tukem vymazané a moukou vysypané formy na biskupský chlebiček a necháme vykynout
7. Cop potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme sekanými mandlemi a pečeme při 160 °C

dozlatova.

Poznámka:

1 porce ´1 věnec