

Moje první vánočka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- instantní droždí 1 ks
- hladká mouka 1 kg
- rozpuštěná hera 1 ks
- cukr 250 g
- teplé mléko 500 ml
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Instantní droždí nasypeme do misky. Přidáme trochu teplé vody, lžičku mouky, lžičku cukru, zamícháme a necháme vykynout kvásek. Všechny další suroviny dáme do domácí pekárny a přilijeme kvásek. Zapneme program na zadělávání těsta.

Těsto na vále rozdělíme na 5 dílů a upleteme vánočku. Necháme ještě chvíli kynout a pak pečeme při 170 °C asi 1 hodinu.