

# Mazanec

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 8

- hera 190 g
- žloutky 4 ks
- vejce 1 ks
- rozinky 1 hrst
- pískový cukr 190 g
- mléko 500 ml
- sůl 1 špetka
- mandlové plátky 1 hrst
- droždí 50 g
- polohrubá mouka 1200 g
- citrónová kůra 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## **Postup:**

Ze všech surovin vymícháme těsto, které necháme cca hodinu kynout. Pak vytvarujeme mazance / vyjdou nám asi tak 2 velké nebo 3 malé / Dáme na pečicí papír potřeme vajíčkem, posypeme plátky mandlí a dáme péct 180 °C cca 45 minut.

## **Poznámka:**

1 vejce je na potřetí