

Mazanec s ovocem z domácí pekárny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 1 ks
- polohrubá mouka 500 g
- sušené droždí 1 lžička
- sůl 1 lžička
- cukr krupice 5 lžíce
- kandované ovoce 1 ks
- mléko 275 ml
- vanilkový cukr 1 ks
- rozpuštěné máslo 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Suroviny dáme do pekárny v tomto pořadí: Nejdřív tekuté, pak sypké suroviny a nakonec droždí.

Mazanec pečeme v pekárně na program základní s nastavením propečení kůrky světlé. Při zvukovém signálu přidáme rozinky a kandované ovoce.

Mazanec s ovocem z domácí pekárny je tak hotový téměř bez práce.