

Mazanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: migulisek



Suroviny

Porce: 5

- vanilk.cukr 1 ks
- mléko 250 ml
- droždí 25 g
- Hera 110 g
- žloutky 3 ks
- polohrubá mouka 500 g
- cukr krupice 110 g
- sůl 1 špetka
- mandle 50 g
- rozinky 50 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 5

Postup:

Promícháme žloutky, cukr, Heru a přidáme mouku, kvásek, vlažné mléko, vanilk.cukr a mícháme. Přidáme nasekané mandle a rozinky. Těsto necháme vykynout. Vytvarujeme bochánek a uděláme ve středu kříž. Necháme kynout, poté potřeme vejcem a posypeme mandlemi. Pečeme 20 min. na 180 stupňů a pak 25 min. na 120 stupňů.