Veľkonočný mazanec s citrónovou kôrou od pani Moniky

Recepty

Olovrant

Veľká noc

0 min

0



3.0

1320

Budete potrebovať

Hladká múka	500 gr
Rastlinný tuk	150 gr
Kryštálový cukor	100 gr
Mlieko	250 ml
Soľ	2 lyžičky
Žĺtka	3 ks
Sušené droždie	2 balíčky
Vanilkový cukor Vitana	1 ks

Citrónová kôra Vitana	2 - 3 lyžičky
Hrozienka v rume	80 gr
Vajce na potretie	1 ks
Mandľové lupienky	1 hrsť

Príprava receptu

Maslo, mlieko a žĺtky (všetko izbovej teploty) zmiešame s múkou, cukrom, soľou, citrónovou kôrou Vitana, vanilkovým cukrom Vitana, sušeným droždím a vymiesime jemné cesto. Pridáme hrozienka namočené v rume minimálne 3 hodiny.
Cesto sa bude spočiatku dosť lepiť, ale neprisypávajte múku, inak nebude mazanec mäkký a nadýchaný. Múky len pol kila, ani o gram viac.
Miesime cca 10 minút. Vymiesené cesto necháme prikryté asi 2 hodiny kysnúť. Mazanec položíme na plech s papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom a necháme podkysnúť, minimálne kým žĺtok na povrchu nezaschne.
Tesne pred pečením znova potrieme mazanec rozšľahaným vajcom, posypeme mandľovými lupienkami a pečieme pri teplote 160° asi 40 minút.
Posypeme práškovým cukrom.



Citrónová kôra



Cukor s pravou vanilkou



Droždie sušené pekárske