



Veľkonočný mazanec s citrónovou kôrou od pani Moniky

Recepty



Olovrant



Veľká noc



0 min



0



3.0

1319



Budete potrebovať

Hladká múka	500 gr
Rastlinný tuk	150 gr
Kryštálový cukor	100 gr
Mlieko	250 ml
Soľ	2 lyžičky
Žltka	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 hrst'

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 pekársk