

Mazanec pletený



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 2h 40min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 0

3305 kalorií , **109 g** cukrů , **124 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: Tomáš Král

Odkaz: <https://srecepty.cz/mazanec-pleteny>

Příprava

Do mísy dáme mouku, droždí, a zalijeme vlažným mlékem. Pak přidáme med, cukr, sůl, pomer. kůru. vejce, koření. Nakonec změkklé máslo. Dáme do robota na cca 10minut. Do hotového těsta vsypeme meruňky a mandle. Necháme kynout 1hodinu. Potom zapleteme mazanec do copu. Můžeme nechat 10 minut kynout. Potřeme vajíčkem a posypeme cukrem. Dáme do trouby na 170°C na min. 40minut. Kontrolujeme špejlý.

Tip k receptu

Místo 1/2 lžičky kardamonu použít 1/2 lžičky skořice a muškátový oříšek. Na dokončení 1 vejce a 20g cukru krupice.

Ingredience

- 500 g hladká mouka
- 250 ml mléko
- 100 g máslo
- 50 g mandle
- 5 g sůl
- 1 lžíce pomerančová kůra
- 200 g sušené ovoce
- 80 g cukr krupice
- 20 g včelí med
- 1 sáček instantní droždí
- 1 ks vejce

Kategorie

Velikonoce, Česká

