

Mazanec z domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 10

941 kalorií , **3 g** cukrů , **52 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mazanec-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do pekárny nasypeme ingredience v pořadí, jak jsou uvedeny. Rozinky, mandle a kandované ovoce dáme do pekárny až na poslední míchací proces. Pekárnu nastavíme na světlou kůrku a velikost 1,5 LB. Zapneme na program základní I Basic a mazanec upečeme.

Ingredience

- 250 ml vlažného mléka
- 100 ml rozpuštěné Rama Cremefine
- 1 vejce
- 250 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 8 lžiček cukru krupice
- 1 lžička soli
- 3/4 balení sušeného droždí
- 7 dkg rozinek
- 7 dkg nasekaných mandlí
- 5 dkg kandovaného ovoce

Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

