NajPečenie

Veľkonočný veniec

Vanilková plnka s Palmarinom robí veniec šťavnatý. Urobte si veľkonočnú atmosféru doma a upečte si veľkonočný veniec podľa fotopostupu.

Potrebujete:

500 g	múka hladká
250 ml	mlieko
60 g	Palmarín
2 ks	vajce
1 kocka	droždie
60 g	cukor
60 g	Palmarín
2 bal.	vanilínový cukor
1 lyžica	mlieko

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Zo surovín vymieste vláčne cesto a nechajte prikryté v teple 30 minút kysnúť. Cesto rozdeľte na 4 rovnaké diely. Tri z nich vyvaľkajte na tenký, dlhý plát. Roztopte 60g Palmarinu a zmiešajte ho s vanilkovým cukrom. Takmer celú plnku potom rozotrite na vyvaľkané pláty a samostatne ich zrolujte. Zapleťte z nich vrkoč, stočte a preneste ho na plech.

Posledný diel cesta rozdeľte na 4 rovnaké diely a vytvarujte z nich krúžky na vrch venca. Do nich po upečení môžete vložiť veľkonočné vajíčka, alebo inú ozdobu. Veniec prikryte a nechajte ďalších 20 minút kysnúť. Do zvyšku plnky zamiešajte lyžicu mlieka a potrite nim pred pečením

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

veniec. Je ťažké odolať a nezjesť ho hneď, preto doporučujem upiecť 2, jeden vám potom možno zostane na pohostenie pre šibačov.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.