NajPečenie



Mazanec z pekárne

Super nadýchaný mazanec

Potrebujete:

125 g	Palmarín
500 g	hladká múka
1 hrsť	hrozienka
3 lyžica	kryštalový cukor
1 ks	vanilínový cukor
1/4 ks	droždie
1/2 ks	soľ
300 ml	mlieko

Postup:

Mlieko a maslo vylejeme do nádoby, nasypeme múku, do stredu múky spravíme dierku a nasypeme droždie, pridáme cukor, soľ, škoricu. Po vymiesení, na signál pekárničky pridáme hrozienka. Program- príprava cesta. Potom si cesto vyberiem. Neskutočne dobre sa s ním robí a urobím pletence (viď obrázok) alebo buchtičky.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**6**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.