

# NajPečenie



## Mazanec z pekárne

Super nadýchaný mazanec

### Potrebujete:

<b>125 g</b>	Palmarín
<b>500 g</b>	hladká múka
<b>1 hrst'</b>	hroziienka
<b>3 lyžica</b>	kryštalový cukor
<b>1 ks</b>	vanílnový cukor
<b>1/4 ks</b>	droždie
<b>1/2 ks</b>	soľ
<b>300 ml</b>	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 hroziienka. Program-príprava cesta. Potom si cesto vyberiem. Neskutočne dobre sa s ním robí a urobím pletence (vid' obrázok) alebo buchtičky.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>6</b>

---