

# NajPečenie



## Potrebujete:

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

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Vel'konočný veniec

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

## Postup:



Zo surovín vymieste vláčne cesto a nechajte prikryté v teple 30 minút kysnúť. Cesto rozdeľte na 4 rovnaké diely.

Tri z nich vyval'kajte na tenký, dlhý plát. Roztopte 60g Palmarinu a zmiešajte ho s vanilkovým cukrom. Takmer celú plnku potom rozotrite na vyval'kané 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

# NajPečenie

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