

# Velikonoční mazanec

## Potřebujeme:

- polohrubá mouka
- máslo
- cukr krystal
- sůl
- 2 vejce
- kvasnice
- mléko
- rozinky
- mandle (plátky nebo celé)

## Jaké potřebujeme nádobí?

- mísa
- váha
- miska
- vařečka
- utěrka
- plech
- pečicí papír
- hrneček
- mašlovačku
- nůžky

## Postup:

- do misky dáme 50g másla a rozpustíme v mikrovlnce
- odměříme 125 ml mléka a také ohřejeme v mikrovlnce (musí být teplé, ne horké)
- do mísy dáme: -300g mouky
  - špetku soli
  - rozpuštěná máslo
  - mléko
  - 0,5 kostky droždí
  - 1 vejce
  - rozinky (50g)
  - 75g cukru
- vařečkou mícháme – uděláme těsto
- přikryjeme mísu utěrkou a necháme kynout – tam, kde je teplo (třeba v posteli 😊) – přibližně 2 hodiny (maminka Ti pomůže – těsto musí zdvojnásobit svůj objem)
- potom z těsta uděláme bochánek a dáme ho na plech s pečícím papírem
- necháme 30 minut kynout
- vajíčko dáme do hrnečku

-mašlovačkou vajíčko mícháme

-bochánek potřeme vajíčkem

-nůžkami rozstříhneme kříž

-nahoru dáme mandle

Maminka peče (45 minut na 180°C) 😊