

Minimazance pečené v hrnčeku

netradičné

6 ks  jednoduchá príprava  do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s droždím, soľou, cukrom, vanilínovým cukrom a kôrou. Pridáme mlieko, maslo, vajce, bielok, citrónát a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.
- 2 Z vykysnutého cesta na pomúčenej pracovnej ploche vytvoríme valček a rozdelíme ho na 6 rovnakých dielov. Hrnčeky vyložíme papierom na pečenie tak, aby asi 1 cm prečnieval. Cesto nanesieme do hrnčekov a hrnčeky položíme na plech. Pomocou štetca alebo pierka potrieme rozšľahaným žĺtkom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C
Teplovzdušná rúra: 180 °C
Doba pečenia: asi 30 minút

- 3 Minimazance necháme vychladnúť, potom ich vyklopíme.

Tip:

- Ak nemáme teplovzdorné hrnčeky, môžeme použiť formu na muffiny.

Prísady::

Na cesto:

400 g múka hladká
1 balíček Droždie Dr. Oetker
soľ
75 g cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
3 zarovnané KL citrónová kôra (z 1 chemicky neošetreného citróna)
150 ml mlieko polotučné vlažné
100 g maslo rozpustené
1 ks vajce
1 ks bielok
100 g kandizovaná citrusová kôra
50 g hrozienka

Na potretie:

1 ks žĺtok

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie
dezertné poháre teplovzdorné