

Veľkonočné hniezda

Upečte si doma Veľkonočné hniezda. Nie je to nič zložité a výsledok stojí za to ☺

SUROVINY – recept pre 8 ks hniezd:

múka hladká špeciál 700g

droždie Fala 42g (1 kocka)

cukor 120g

maslo 70g

soľ 8g (1,5 ČL)

mlieko 350 ml

hrozienka 100 g

trochu rumu (na namočenie hrozienok)

nastrúhaná citrónová kôra z 1 citróna

vanilkový cukor 10g (cca 1/2 balíčka)

1 vajce (do cesta)

1 rozšľahané vajce na potieranie

8 uvarených vajec (do každého hniezda 1 vajce)

POSTUP:

Najskôr si pripravíme kvások: do mlieka (200 ml) rozdrobíme 1 kocku droždia FALA a pridáme trochu cukru. Necháme podkysnúť cca 10 min.

V mise zmiešame ostatné suroviny: múku, cukor, maslo, soľ, vajce, zvyšné mlieko a kvások. Vypracujeme hladké nelepivé cesto. Pridáme ešte hrozienka (vopred namočené v rume), vanilkový cukor a citrónovú kôru.

Necháme kysnúť 20 minút, potom cesto premiesime (aby sa odstránili prebytočné plyny z cesta) a opäť necháme kysnúť 10 minút.

Z cesta vytvarujeme 8 valčekov, každý s dĺžkou 50 cm. Valčeky prepletieme do kruhu a konce spojíme. Takto pripravené hniezda dáme na plech vystlaný papierom na pečenie a do stredu každého vložíme 1 uvarené vajce.

Necháme kysnúť cca 1 hodinu, potom potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme piecť do el. rúry na 180°C na 15 min. Po upečení môžeme vajíčka pomaľovať farbami

