

Ingrediencie

300 ml smotany na varenie, 100 g masla, 50 g masti, 300 g polohrubej múky, 500 g hladkej múky, 150 g cukru, 3 vanilkové pudinky v prášku, 2 žĺtka, 1 vajce, 1 kocka droždia, vanilkový cukor

Postup

V mise zmiešame smotanu, žĺtka, oba tuky, obe múky, cukor a vanilkové pudinky. Vymiesime hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Po vykysnutí odoberáme kúsky, z ktorých ušúľame valčeky a po dvoch spleťame. Konce pletenca spojíme. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, necháme podkysnúť. Potom potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme vanilkovým cukrom. Pečieme pri teplote 200 stupňov.

zdroj:www.mimibazar.sk

