

Tradicionalna uskrsna pīnca



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min



BROJ PORCIJA

8

Sastojci

150 ml toplog mlijeka

1 žlica šećera

20 g svježeg kvasca

500 g glatkog brašna

1/2 žličice soli

100 g šećera

100 g otopljenog maslaca

3 žumanjka

1 cijelo jaje

korica 2 limuna

korica 1 naranče

2 žlice prošeka

1 vrećica vanilin šećera

za premazivanje i posipanje:

1 jaje

3-4 kocke šećera



U toplo mlijeko dodajte šećer i razmrvljeni kvasac, promiješajte i ostavite 10 minuta na topлом mjestu.

U veću posudu stavite brašno, sol, šećer i pripremljeni kvasac. Umiješajte (može i mikserom) sve sastojke pa uz stalno miješanje dodajte otopljeni maslac, žumanjke, jaje, naribanu koricu limuna i naranče, vanilin šećer i prošek.

Cijelo vrijeme mijesajte na srednjoj brzini, dok se tijesto ne krene odvajati od posude.

Tijesto pokrijte i ostavite 3 sata na topлом mjestu. Dignuto tijesto izvadite iz posude, premjesite i podijelite na tri dijela, svaki formirajte u okrugle kruščice. Premažite ih razmućenim jajetom i ostavite 1 sat na topлом mjestu. Nakon sat vremena ponovite premazivanje i opet ostavite 1 sat. Treći put premažite tijesto i na vrhu ga zarežite nožem ili škarama. Kockice šećera grubo usitnite i pospite po kruščićima.

Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 30 minuta na 160-180 °C. Ako prebrzo bobiju boju, smanjite temperaturu i po potrebi zaštite odozgo papirom za pečenje.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

