

Tradicionalna uskrsna pinca



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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U toplo mlijeko dodajte šećer i razmravljeni kvasac, promiješajte i ostavite 10 minuta na toplom 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 miješajte na srednjoj brzini, dok se tijesto ne krene odvajati od posude.

Tijesto pokrijte i ostavite 3 sata na toplom mjestu. Dignuto tijesto izvadite iz posude, premijesite i podijelite na tri dijela, svaki formirajte u okrugle kruščiće. Premažite ih razmućenim jajetom i ostavite 1 sat na toplom mjestu. Nakon sat vremena ponovite premazivanje i opet ostavite 1 sat. Treći put premažite tijesto i na vrhu ga zarezite 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 zaštitite odozgo papirom za pečenje.