

VÁNOČKA

Potřebujeme:

- 500 g polohrubé mouky
- 110 g másla (rozpuštěné, ne horké!)
- 28 g práškového sladidla [FAN 4:1 s acesulfamem K](#)
- 230 ml mléka
- ¼ lžičky soli
- 1 vejce + 1 žloutek
- ¾ kostky droždí
- rozinky
- mandle plátky
- citronová kůra z 1 citronu
- na posyp [FAN CUKŘENKA - BŘEZOVÝ CUKR S VANILKOU](#)

Postup:

Do mísy dáme všechny suroviny (droždí rozdrobíme) kromě mandlí a rozinek.

Důkladně zaděláme těsto. Na konec přidáme rozinky a nasekané mandle, po zpracování necháme těsto na teplém místě, přikryté utěrkou vykynout.

Vykynuté těsto přendáme na vál vysypaný moukou, znovu propracujeme a rozdělíme na devět stejných dílků, z kterých vyválíme rovnoměrné válečky a upleteme vánočku, přendáme na plech s pečícím papírem a necháme znovu zhruba 45 minut kynout pod utěrkou.

Potřeme zbylým bílkem posypeme nasekanými mandlemi. Aby se vánočka při pečení nerozjela, zapíchneme do ní špejle.

Pečeme v předem vyhřáté troubě **na 150 °C do růžova, cca 50 minut.**

Po upečení a vychladnutí vánočku vydatně posypeme [FAN CUKŘENKOU – BŘEZOVÝ CUKR S VANILKOU](#).

TIP: [FAN CUKŘENKOU – BŘEZOVÝ CUKR S](#)

[VANILKOU](#) je unikátní výrobek, a určitě by neměl chybět v žádné kuchyni, kde se snižuje spotřeba jednoduchý cukrů.

