

VELIKONOČNÍ VĚNEC



Suroviny:

Těsto:

- 400 g **Mevalia Bred Mix**
- 20 g **Mevalia Egg Replacer**
- 250 g ztuženého rostlinného tuku
- 20 g zakysané smetany
- 1,5 dl vody
- sůl

Náplň:

- 80 g másla
- 100 g cukru krupice
- 10 g skořice

Postup:

1. Tuk nastrouháme, aby se nám lépe vpracoval do těsta. Přidáme **Mevalia Bread Mix**, **Mevalia Egg replacer**, sůl, polévkovou lžící zakysané smetany a trochu vody. Na vále vypracujeme vláčné těsto, které dáme na cca 2 hodiny odpočinout do lednice.
2. Mezitím si připravíme skořicovou náplň: smícháme cukr se skořicí a rozpustíme si máslo.
3. Z těsta vyválíme tenký plát, potřeme ho rozpuštěným máslem a posypeme cukrem se skořicí.
4. Plát těsta začneme postupně rolovat, vznikne nám váleček, který rozřízneme podélně na pů.
5. Obě části opatrně zapleteme a spojíme do tvaru věnce. Vzniklý věnec potřeme po stranách rozpuštěným máslem.
6. Pečeme v předehřáté troubě, na plechu vyloženém pečícím papírem, cca 25 minut.

