

Pinca - klasičan recept za najomiljeniju poslasticu uskršnjeg stola

Pinca ili slatki kruh - tradicionalna uskršnja poslastica koju svi obožavamo ima niz varijacija. Donosimo vam klasičan recept koji možete varirati po vlastitim željama

Sastojci:

- 500 g glatkog brašna
- 1/2 svježeg kvasca
- 100 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 1 jaje
- 2 žutanjka
- prstohvat soli
- 50 ml toplog mlijeka
- 100 g otopljenog maslaca
- 200 g kiselog vrhnja
- 120 g grožđica
- 1 žlica ruma
- naribana korica 1 limuna
- naribana korica 1 naranče
- sok od 1/2 naranče

Priprema: Maslac otopite na laganoj vatri pa ostavite da se ohladi. Jaje i žutanjke pjenasto izmiješajte sa šećerom i vanilin šećerom. U veću zdjelu stavite brašno pa dodajte ostale sastojke – pripremljeni kvasac, otopljeni maslac, razmućena jaja, kiselo vrhnje, grožđice, rum, sok od naranče te naribanu koricu limuna i naranče.

Spiralnim nastavcima za miksanje umijesite glatko tijesto. Tijesto prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite najmanje sat vremena na toplome mjestu da se diže. Kada je tijesto udvostručilo volumen premijesite ga i ostavite neka se još jednom digne.

Kada tijesto ponovo dobije na volumenu podijelite ga na dva jednaka dijela, oblikujte

kugle i stavite ih na lim koji ste prekrili papirom za pečenje. Pince prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite da se dižu još pola sata.

Prije pečenja pince razrežite na vrhu u obliku križića te premažite jajetom koje ste razmutili s malo mlijeka. Pecite ih 30 minuta na temperaturi od 180° C.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)