

# Mandlový věnec

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

250 ml mléka

300 g bezlepkové směsi

100 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

50 g másla

50 g oleje

2 vejce

5 g soli

1 balíček sušeného droždí

3 g xantanové gumy

60 g plátků mandlí

citrónová kůra

citrónová šťáva

## Postup

Bezlepkovou mouku smícháme s cukrem, xantanovou gumou a solí, přidáme vzešlé droždí, mléko, vejce, olej, máslo, citrónovou kůru a šťávu, promísíme a nakonec vmícháme mandle. Těsto dáme do vymazané formy vysypané mandlemi. Necháme asi 40 minut dobře nakynout, pak pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 30 minut.