

Pince

Autor: Olga



Istarska pinca

Sastojci

brašno - 1 kg
svježi kvasac - 30 g
jaja - 3 kom
žumanjak - 2 kom
mlijeko - 7 dl
grožđice - 100 g
šećer - 200 g
vanilin šećer - 10 g
maslac - 80 g
rakija - 0,5 dl
kora od limuna
sol - 10 g

Način pripreme

Kvasac i 1 žilicu šećera otopiti u 1 dl mlakog mlijeka i ostaviti na toplom da se kvasac digno.

U prosijano brašno dodati kvasac, šećer, vanilin šećer, sol, 2 cijela jaja, 2 žumanjka, rastopljen maslac, grožđice, rakiju, naribanu koricu od limuna i toliko mlijeka da se umijesi glatko, ne suviše tvrdo tijesto.

Tijesto ostaviti na toplom mjestu da se digno, zatim ponovo promijesiti i oblikovati u okrugli hljebić.

Staviti ga u maslacem namazani lim za pečenje i ponovo ostaviti oko 20 minuta na toplom mjestu.

Po vrhu razrezati križ i premazati razmućenim jajem.

Peći u pećnici na temperaturi od 180C oko 1,5 sati.

Pečenu pincu još toplu posipati šećerom u prahu.

Ostale napomene

Bez opisa

Vrijeme pripreme	1 sat i 45 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	3 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okoline		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Ne
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	