


# Мини великденски венци с бакпулвер

Великденски мини венци с бакпулвер без втасване.

6 кифлички (сладки)

 Лесно

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Продукти:

300 г пшенично брашно  
3 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker (равни)  
80 г захар  
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker  
1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker  
125 г извара  
1 бр. белтъка  
80 мл прясно мляко  
80 мл олио

### Допълнително:

1 бр. жълтъци  
1 с.л. прясно мляко  
30 г кристална захар  
70 г бадеми (филирани)

- 1 Постелете тава с хартия за печене. Загрейте фурната на 200 °С на горен и долен нагревател или на 180 °С с вентилатор.

Смесете брашното с бакпулвера и разбъркайте. Добавете останалите съставки и разбийте с миксер (куки за тесто) първо на най-ниското ниво, след това на най-високата скорост, докато получите гладко тесто (не месете прекалено дълго, иначе тестото ще залепне).

Оформете тестото на руло и го разделете на 6 равни части. Разделете всяко парче тесто на три и оформете 3 рула (с дължина около 30 см) и върху леко набрашнена повърхност сплетете плитки.

От плитките оформете мини венци с празнина по средата. Разбийте жълтъка с млякото и намажете козуначетата от всички страни, след което ги поръсете с бадемите и захарта.

Печете ги около 20 минути и ги оставете да изстинат върху кухненска решетка. Поставете по едно боядисано великденско яйце във всяко венче и поднесете.