



Ciasto rulon z makiem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 60 dekagramów
- żółtka jaj - 8 sztuk
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 3 łyżki
- woda - 1 szklanka
- suchy mak. - 60 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- białka - 2 sztuki
- olejek migdałowy - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozkruszyć z cukrem i dodać 3 łyżki letniej wody i odstawić na 30 minut.
2. Żółtka roztrzepać z pozostałą wodą, wsypać mąkę, dodać Kasię oraz drożdże i wszystko dobrze zagnieść.
3. Ciasto podzielić na dwie części i rozwałkować.
4. Białka ubić z cukrem.
5. Następnie dodać je do maku, dodać również olejek i wymieszać.
6. Na rozwałkowane ciasto wyłożyć mak, zwinąć je w rulon i położyć na blasze wyłożonej pergaminem.
7. Piec około 45 minut w 180 stopni.
8. Gotowy makowiec połączyć lukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl