



Łamańce (suchary)

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- śmietana - 2 łyżki
- drożdże - 100 gramów
- margaryna - 500 gramów

masa makowa

- mak - 1 kilogram
- cukier - 1 szklanka
- olejek migdałowy - 1 szczypta
- posiekane orzechy - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zrób ciasto i pozostaw do wyrośnięcia.
2. Rozwałkuj, podziel na części wielkości blaszki do pieczenia, upiecz na złoty kolor.
3. Kiedy ciasto wystygnie, połam je na kawałki wielkości łazanek.
4. Mak sparz najlepiej mlekiem, przemiel wymieszaj z cukrem, olejkiem migdałowym, posiekanymi orzechami i miodem. Można również użyć gotowej masy makowej.
5. Ciasto lekko zlej wrzącą wodą i wymieszaj z makiem.

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