





Makowce

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- drożdże - 10 dekagramów
- skórka otarta z 1 cytryny - 1 sztuka
- sól - 2 szczypty

masa makowa

- sporzony mak - 1.1 kilogramów
- cukier - 50 dekagramów
- jajko - 8 sztuk
- kakao - 8 łyżek
- płynny miód - 8 łyżek
- skórka otarta z 1 cytryny - 1 sztuka
- olejek migdałowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuść w śmietanie.
2. Z reszty składników zagnieć ciasto z rozpuszczoną i jeszcze ciepłą Kasią.
3. Ciasto włóż do lodówki lub w inne zimne miejsca na 24 godziny.
4. Przygotuj masę makową z dwukrotnie zmielonego maku i reszty składników.
5. Ciasto podziel na cztery części, wyrób, pozostaw przykryte kulki do lekkiego wyrośnięcia.
6. Następnie rozwałkuj możliwie jak najcieniej.
7. Masę połóż równomiernie, posyp skórą pomarańczową i rodzynkami, dokładnie i ciasno zwiń, dobrze sklejjąc boki.
8. Włóż do blaszek szarlotkowych, oddzielając zawijające papierem do pieczenia. Oczywiście te makowce pękają, ale w ogóle się nie rozdzielają po upieczeniu. Jeżeli dla kogoś tyle makowców to przesada, można o połowę zmniejszyć proporcje i zrobić dwa.
9. Nie zapomnij posmarować je jajkiem i ewentualnie posypać kruszonką lub orzechami.

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