



Makowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 50 dekagramów
- drożdże - 5 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- śmietana - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 3 sztuki

nadzienie

- zmielony mak - 50 dekagramów
- aromat migdałowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- białko - 1 sztuka
- rodzynki - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Drożdże wymieszać z odrobiną cukru i śmietaną, dodać trochę mąki, odstawić do wyrośnięcia.
2. Do mąki dodać wszystkie składniki, również drożdże i zagnieść jednolite ciasto. Jeżeli jest za luźne, dodać mąki, a jeżeli jest za twarde, to trochę śmietany.
3. Odstawić do wyrośnięcia!
4. Mak wymieszać z resztą składników. Można dodać więcej cukru jak ktoś lubi bardziej słodkie ciasto.
5. Ciasto dzielimy na dwie części, rozwałkowujemy na prostokąt.
6. Przed nałożeniem maku należy je posmarować białkiem.
7. Rozkładamy równomiernie mak i zwijamy w roladę.
8. Ciasto zawijamy w pergamin do pieczenia wysmarowany Kasią i układamy na blaszce do pieczenia.
9. Podobnie postępujemy z drugą częścią ciasta!
10. Pieczemy w temp. 180 st. około 35 min. (aż się zarumienia).
11. Po upieczeniu zdejmujemy pergamin i jeszcze ciepłe polewamy lukrem i posypujemy suchym makiem! Smacznego!

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