





Makowiec - który zawsze się udaje

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

masa

- mak - 1 kilogram
- jajko - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier - 0.5 szklanek
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- miód - 3 łyżki
- dżem - 1 opakowanie
- bakalie - 20 dekagramów
- mleko - 1 litr

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- drożdże - 12 dekagramów
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- jajko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.75 szklanek
- olejek arakowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie maku: Mak zalać mlekiem 1 cm nad makiem i trzymać na ogniu, aż do wrzenia.
2. Odstawić z ognia, przykryć szczelnie i odstawić na 8 do 10 godzin.
3. Mak przekręcić 3 razy przez maszynkę.
4. Dodać jajka, cukier, olejek migdałowy, kilka łyżek miodu i tyle samo dżemu lub powidła, orzechy, rodzyнки, migdały, mąkę.
5. Wszystko dobrze wymieszać.
6. Ciasto: Mąkę, drożdże, rozpuszczoną Kasię, jajka, sól, olejek i cukier wyrobić, dodając ciepłego mleka.
7. Odstawić do wyrośnięcia.
8. Wyrośnięte ciasto podzielić na części, rozwałkować placki i posmarować na ok. 1cm makiem, zawijać makowce, a następnie owinać w papier pergaminowy i piec w nagrzanym piekarniku 30-40 minut w temp. 200 stopni.
9. Upieczone makowce polukrować lub posypać cukrem pudrem.

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