





Makowiec na kruchym cieście

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż mąkę, cukier, jajka i miękką Kasie.
2. Wszystko wymieszaj mikserem i przełóż na obsypany mąką stół.
3. Szybko zagnieć ciasto, a następnie rozwałkuj na grubość około 1/2 cm.
4. Wytnij z ciasta prostokąt wielkości formy i włóż je do niej, lekko ponakłuwaj widelcem.
5. Masę makową wyłóż z puszki do miski.
6. Żółtka jajek oddziel od białek.
7. Białka ubij z cukrem pudrem na sztywną pianę.
8. Żółtka i kaszę dodaj do maku i wymieszaj mikserem.
9. Masę makową wymieszaj delikatnie z pianą z białek.
10. Masę przełóż na ciasto.
11. Resztę ciasta powtórnie zagnieć, rozwałkuj i pokrój w plasterki.
12. Plasterki połóż na masie makowej i posmaruj rozkłóconym jajkiem.
13. Piecz w 180 st. C. przez około 40 min.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 400 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- rozkłócone jajko - 1 sztuka

masa makowa

- masa makowa - 900 gramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 140 gramów
- kasza manna - 2 łyżki