



# Makowiec zwijany

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 75 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- drożdże - 8 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- cukier - 2 łyżki
- sól - 0.3 łyżeczek

### masa makowa

- mak - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- płynny miód - 3.4 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- orzechy krojone - 10 dekagramów
- rodzynki - 10 dekagramów
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtko - 4 sztuki
- białko - 6 sztuk
- sól - 0.3 łyżeczek

## Sposób przygotowania:

1. Kasie posiekać z mąką, solą i proszkiem do pieczenia.
2. Zrobić rozczyń z drożdży i cukru.
3. Gdy będzie płynny - wlać do mąki.
4. Dodać żółtka i śmietanę.
5. Utoczyć kulę i zanurzyć w zimnej wodzie.
6. Kasie roztopić i dodać miód, cukier, cukier waniliowy, mak, bakalie, żółtka, sól i olejek.
7. Wszystko dobrze wymieszać.
8. Podsmażać.
9. Białka ubić i wmieszać do przestudzonej masy.