




# Makowy pierścień

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  40 °C 

## Składniki:

- mąka pszenna - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- suszone drożdże instant - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtka jajek (L) - 3 sztuki
- białko jajka (L) - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- masa makowa - 500 gramów
- białko jajka (L) - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- cukier puder - 100 gramów
- woda - 3 łyżeczki
- migdały - 100 gramów
- owocowa mieszanka keksowa - 50 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Kasie roztop i odstaw do lekkiego przestudzenia. Mleko podgrzej. Mąkę przesiej do miski, wsyp drożdże i dokładnie wymieszaj. Dodaj cukier, cukier waniliowy, żółtka, sól i mleko. Wszystko razem wymieszaj.
2. Następnie dodaj rozpuszczoną Kasie, wymieszaj i zagniataj do momentu, gdy ciasto zacznie odchodzić od rąk. Z ciasta uformuj kulę, włóż ją do miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (aż podwoi swoją objętość).
3. Przygotuj nadzienie. Białko ubij na sztywną pianę i wymieszaj z masą makową (gotową z puszki lub przygotowaną ze zmielonego maku). Na koniec dodaj bułkę tartą.
4. Wyrośnięte ciasto wyłóż na arkusz papieru do pieczenia oprószony mąką i rozwałkuj na prostokąt wielkości papieru. Na ciasto wyłóż równomiernie masę makową. Całość zawiń tak, żeby łączenie ciasta znalazło się pod spodem makowca.
5. Otrzymaną roladę lekko rozciągnij i ułóż z niej pierścień. Ciasto natnij i rozłóż w ten sposób, aby plastry trzymały się środka, a jednocześnie widoczny był przekrój rolady. Odstaw na 30 minut do wyrośnięcia, posmaruj białkiem.
6. Wyrośniętą roladę wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz około 40 minut. Cukier puder utrzyj z wodą na gęsty lukier. Przystudzone ciasto udekoruj lukrem i bakaliami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)