





Precelki z makiem

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mak zalać litrem wrzącej wody, pozostawić na parę godzin, po czym starannie osączyć na sitku.
2. 3 łyżki zostawić do posypania ciasteczek, a resztę zmielić dwukrotnie w maszynce.
3. Mąkę przesiać do miski, dodać do niej płynny miód, zmielony mak, cukier i pozostałe składniki.
4. Szybko zagnieść ciasto.
5. Utoczyć z niego cienkie wałeczki i uformować z nich precelki.
6. Poukładać je na wyścielonej pergaminem blasze, ponakłuwać wykałaczką, posypać pozostawionym makiem.
7. Piec 15-20 min w piekarniku nagrzanym do 180C.

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

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka - 50 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- miód gryczany - 10 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta