



Sakiewki makowe

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- brązowy cukier - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- masa makowa - 1 puszka
- rodzynki - 100 gramów

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Mąkę przesiać na stolnicę dodać posiekaną Kasię, cukier, cukier waniliowy ,wyrobić ciasto. Zawinąć w folię, wstawić do lodówki na godzinę.
2. Zawinąć w folię, wstawić do lodówki na godzinę.
3. Po godzinie wyjąć, odcinać po kawałku ciasta, rozwałkować na cienki placek.
4. Wyciąć koła o średnicy 15 cm.
5. Na środek każdego nakładać masę makową oraz wg uznania dodatkowe bakalie, delikatnie skleić, formując sakiewki. Piec w temperaturze 180 stopni około 40 minut.

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