

Łamańce z makiem

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	15 dkg
masło	1/3 kostki
cukier puder	2 łyżki
jajko	1 szt
sól	szczypta
śmietana kwaśna	1 łyżka
masa makowa	
mak	20 dkg
mleko	2 szklanki
masło	12 dkg
miód	10 dkg
żółtko jajek	2 szt
cukier	3 łyżki
rum	kieliszek
laska wanilii	1/2 szt
migdały posiekane	5 dkg
rodzynki	5 dkg
figi pokrojone	5 szt
Skórka pomarańczowa kandyzowan	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zimne masło starannie siekamy z mąką, dodajemy jajko, śmietanę, cukier i znów dobrze siekamy a następnie zagniatamy na gładkie ciasto, owijamy je folią i wstawiamy na 60 min do lodówki. Ciasto wałkujemy na posypanej mąką stolnicy i kroimy w prostokąty szerokości 1,5 cm i długości 10 cm układamy w natłuszczonej formie i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Pieczemy aż nabiorą złotego koloru ok 15 min. Mak płuczemy zalewamy wrzącym mlekiem i gotujemy na małym ogniu ok 30 min, następnie przecedzamy przez gęste sito i trzykrotnie mielimy. Rodzynki płuczemy sparzamy i odsączamy. Miód podgrzewamy, masło ucieramy z cukrem i żółtkami, dodajemy posiekane bakalie, wanilię skórkę pomarańczową i miód dokładnie mieszamy z makiem i rumem-schładzamy. Podajemy z kruchymi łątańcami.