

## Makowiec w cieście francuskim



**OLKAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masa makowa</b>	1 opakowanie
<b>rodzynki</b>	1/2 szklanki
<b>skórka pomarańczowa</b>	2 łyżki
<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>orzechy posiekane</b>	4 łyżki
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Ciasto francuskie rozwijam i nacinam z dwóch stron.
- KROK 2** Masę makową łączę z rodzynekami, skórka pomarańczową, miodem i orzechami , a następnie nakładam ją na nacięte z dwóch stron ciasto francuskie.
- KROK 3** Ciasto zaczynam zlepiać zaczynając od zabezpieczenia brzegów, aby uchronić mak przed wyciekaniem.
- KROK 4** Ciasto starannie zalepiam łącząc jego brzegi. W filiżance roztrzepuję jajko.
- KROK 5** Ciasto smaruję roztrzepanym jajkiem, po czym piekę je w piekarniku nagrzanym do 190C przez 20 minut. Ciasto po upieczeniu chwilę studzę.
- KROK 6** Następnie kroję ciasto na porcje i nakładam na talerze.