

Rolada makowa



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	3/4 kostki
cukier puder	1/2 szkl
żółtko jajek	4 szt
mąka pszenna	40 dag
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
śmietana 18 proc	3 łyżki
masa makowa	1 puszka
skórka pomarańczowa kandyzowana	kilka łyżek
cukier puder	do posypania ciasta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na stolnicę wsypujemy mąkę, cukier puder, proszek do pieczenia wbijamy żółtka, dodajemy posiekaną margarynę i śmietanę.
- KROK 2 Zagniatamy gładkie elastyczne ciasto i dzielimy na 3 części.
- KROK 3 Ciasto rozwałkowujemy na oprószonej mące stolnicy na prostokąty. Każdy prostokąt smarujemy masą makową i zwijamy.
- KROK 4 Rolady zawijamy w papier do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160 C i pieczemy 45 minut. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem lub kandyzowaną skórką z pomarańczy.