

Zawijany makowiec



MAGDUŚ83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
jaja	2 szt
cukier	2 łyżki
margaryna	1/2 kostki
drożdże	5 dag
mleko	1/2 szkl
masa makowa	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zarobić drożdże i poczekać aż wyrosną. Przesiać mąkę, dodać jaja, wlać roztopioną margarynę, a także drożdże, wyrobić ciasto i włożyć do wody na ok. 1 godz. Ciasto podzielić na pół i rozwałkować posmarować masą i zwinąć w rulon. Piec w temp 175 stopni.