

Makowiec drożdżowy

**ALAAA**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	60 dkg
masło	15 dkg
mleko	1 szkl
drożdże	5 dkg
żółtko jajek	5 szt
cukier	15 dkg
masa makowa	
mak	0,5 kg
cukier	30 dkg
masło	5 dkg
miód	3 łyżki
białko	4 szt
rodzynki	10 dkg
migdały słupki	5 dkg
olejek migdałowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto drożdżowe; zrobić rozczyn z 0,5 szkl mleka, drożdży, łyżki mąki i 2 łyżek cukru. Żółtka utrzeć z cukrem dodać mąkę, rozczyn resztę mleka i roztopioną margarynę. Wyrobić ciasto na gładką masę. Odłożyć do wyrośnięcia. Masa makowa; mak sparzyć i zmielić, dodać cukry, roztopioną Kasję, miód, olejek migdałowy, migdały, rodzynki i na końcu dodać ubitą pianę z białek. Ciasto rozwałkować, posmarować masą makową i zwinąć w rulon. Zostawić do ponownego wyrośnięcia i przed pieczeniem posmarować roztrzepanym jajkiem. Zimny makowiec posmarować lukrem i udekorować. Piec około 1 godziny w 160 st.

