

Świąteczny wieniec makowy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
jajko	1 sztuka
białko	2 szklanki
cukier	1/3 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	szczypta
drożdże	20 g
mleko	0,5 szklanki
margaryna	50 ml
masa makowa	1 puszka
rodzynki	do smaku
	Lukier
cukier puder	3/4 szklanki
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzewamy. Drożdże kruszymy do garnuszka, dodajemy szczyptę soli i po łyżce mąki i cukru, a następnie wlewamy powoli letnie mleko i dokładnie mieszamy. Odkładamy do wyrośnięcia. Jajko ubijamy z pozostałym cukrem oraz cukrem waniliowym. Pozostałą mąkę przesiewamy, dodajemy masę jajeczną i roztwór – wyrabiamy. Ciasto powinno być elastyczne i gładkie, oraz powinno odchodzić od miski i rąk. Wlewamy rozpuszczoną, chłodną margarynę i ponownie zagniatamy. Posypujemy mąką, przykrywamy miseczkę ściereczką i pozostawiamy ciasto do wyrośnięcia, powinno podwoić swoją objętość. Ciasto układamy na oprószonej mąką stolnicę i wałkujemy w kształt prostokąta. Białka ubijamy na sztywną pianę. Do gotowej masy makowej dodajemy pianę, oraz rodzynki i delikatnie mieszamy. Na ciasto nakładamy masę makową i zwijamy. Na posmarowaną tłuszczem formę do pieczenia układamy ciasto, formując wieniec i zlepiając końce razem. Ciasto delikatnie nacinamy na ok 1/2 wysokości, ale nie przecinamy do końca! Powinno się ładnie rozłożyć tworząc już gotowe kawałki. Ciasto wkładamy do piekarnika i pieczemy ok 40 min w temp. 180°C. Gotową polukrować. Cukier puder utrzeć z wodą, bądź wyciśniętym sokiem z cytryny. Smacznego !!