

Makowiec



KASIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
mleko	150 ml
masło	10 dag
drożdże	25 dag
żółtko jajek	3 szt
cukier puder	3 łyżki
cukier waniliowy	1 szt
skorka starta z pomarańczy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku. Odstawić na 15 minut po czym wymieszać z mąką. Dodać skórkę z pomarańcza, masło i żółtko. Z wszystkich połączonych składników zagnieść ciasto i odstawić na 40 minut.

Przygotować masę :

2 białka
3 szklanki maku
40 g migdałów
20 g masła
3,5 łyżki cukru
3 łyżki miodu

Mak należy spażyć i zmielić w maszynce do mięsa. Dodać masło, cukier i miód i gotować około 3-4 minuty. Ostudzić i wymieszać z jednym ubitym białkiem a następnie dodać migdały.

Ciasto rozwałkować i posmarować drugim ubitym białkiem następnie wyłożyć i rozsmarować masę makową. Zwinąć ciasto w roladę i piec w temp 180 stopni około 30 minut.

SMACZNEGO !

