

Makowiec



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
cukier	15 dag
drożdże	5 dag
jaja	3 sztuki
skórka z cytryny	2 łyżeczki
masa makowa	1 puszka
cukier waniliowy	2 łyżeczki
mleko	1 szklanka
orzechy	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jedną szklankę mleka należy podgrzać i rozpuścić w niej drożdże(mleko powinno być letnie), dodając łyżkę cukru i jajko. Rozczyn odstawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać do miski i połączyć z 10 dag cukru, skórką startą z cytryny i jednym jajkiem. Zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Masę makową wymieszać z jajkiem, posiekаныmi orzechami, 5 dag cukru i cukrem waniliowym. Wyrośnięte ciasto rozwałkować, rozsmarować na nim masę makową i zawinąć. Makowiec należy teraz przełożyć na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną mąką blaszkę- keksówkę, odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut(ciasto powinno wyrosnąć), następnie piec przez 50- 60 minut w temperaturze 180 stopni.