

Wałeczki z makiem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże	1 dkg
masło	1 łyżka
mleko	
mąka	25 dkg
sól	0,5 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
jajko	1 szt
mak do posypania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozrobić z cukrem, dodać do pozostałych składników i zarobić mlekiem na dość twarde ciasto. Toczyć cienkie wałeczki, kroić na paluszki długości 10 cm. Smarować rozbitym jajkiem, a następnie posmarowaną powierzchnię maczać w mleku zmieszanym z solą. Posypać wałeczki makiem. Kłaść na wysmarowanej tłuszczem blasze i upiec na rumiano w dość gorącym piekarniku.