Makowiec zawijany

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
mąka	50 dag
cukier	10 dag
skórka z cytryny lub pomarańczy	2 łyżki
jajko	2 sztuki
masa makowa gotowa	40 dag
cukier waniliowy	2 łyżeczki
mleko	200 ml
orzechy	5 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać i rozetrzeć w nim drożdże. W misce wymieszać mąkę pszenną, cukier, skórkę z cytryny lub pomarańczy i jajka. Na koniec wlać rozczyn drożdżowy i zagnieść ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Masę makowa wymieszać z posiekanymi orzechami i cukrem waniliowym. Ciasto drożdżowe rozwałkować, następnie wyłożyć na nie masę makową i zawinąć. Ciasto przełożyć na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną mąką blaszkę, odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut, następnie piec przez 50 minut w temperaturze 180 stopni.
Do masy makowej można dodać dowolne bakalie.