

Ciasto krucho-drożdżowe z makiem



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49647**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- ciasto:
- cukier 3 łyżki
- drożdże 12 dkg
- cukier waniliowy 1 opakowanie
- żółtka 4 sztuki
- śmietana 18% 3 łyżki
- mąka pszenna 60 dkg
- margaryna 35 dkg
- masa makowa: mak 40 dkg, cukier około 2 szkl, masło lub margaryna 10 dkg, białka 4 szt, olejek migdałowy, orzechy włoskie 10 dkg
- dodatkowo: mleko 1 szklanka (do gotowania maku)

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozetrzeć ze śmietaną, cukrem i cukrem waniliowym. Odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut, aby trochę wyrosły.
Oddzielić białka od żółtek. Na stolnicy przesiać mąkę, dodać margarynę i żółtka. Składniki posiekać nożem, wlać drożdże z cukrem. Zarobić ciasto i przykryć ściereczką na pół godziny.



- 2 Masa makowa: Mak gotować w mleku z wodą przez około 3 godziny, wystudzić, zmielić trzykrotnie. Dodać cukier, roztopione masło, posiekane drobno orzechy włoskie oraz kilka kropli olejku migdałowego. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z masą. Całość dobrze wymieszać.



- 3 Ciasto podzielić na trzy części, rozwałkować. Masę makową również podzielić na trzy części. Na rozwałkowane ciasto nałożyć masę, zawinąć jak roladę. Piec w podłużnej, wąskiej formie, w nagrzanym piekarniku. Czas pieczenia: 50- 60 minut. Temperatura pieczenia: 200 stopni, można zmniejszyć pod koniec pieczenia do 170 stopni.

Upieczone ciasta polukrować.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: