

Ciasto z makiem i jabłkami



Autor: **Wichurka51**
Przepisów: 3 Ocena: 48



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- ciasto drożdżowe :
- 300 g mąki tortowej
- 40 g drożdży
- 1 jajko
- 2 i 1/2 łyżki cukru
- pół szklanki mleka
- szczypta soli
- masa makowa z bakaliami:
- 200 g maku (używam mielonego)
- 1 jajko
- 5 łyżek cukru
- 2 łyżki masła
- trochę cynamonu, bakalie
- 2 łyżki tartej bułki
- Dodatkowo 2 jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy zaczyn z drożdży łyżki mąki i łyżki cukru. Odstawiamy na 10 min w ciepłe miejsce. Do miski przesiewamy mąkę dodajemy zaczyn drożdżowy resztę cukru jajko i roztopione letnie masło. Zarabiamy elastyczne ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia.



- 2 . Mak zaparzamy niewielką ilością gorącej wody.(nie może być rzadki.) Do przestudzonego

maku dodajemy pozostałe składniki . Ciasto wyrośnięte dzielimy na 2 części. wałkujemy na 2 prostokąty 15na 50 cm. Na każdy rozsmarowujemy 1/2 masy makowej. Zwijamy w rulony(jak na małe rolady) miejscem łączenia pod spód. Układamy w tortownicy (średniej) na kształt ślimaka. Jabłka dzielimy w ósemki i przakładamy ciastow w miejscach gdzie roladki się stykają. Po upieczeniu pollewamy lukrem można posypać skorką pomarańczową.

Twoje notatki do przepisu: