

Krucho-drożdżowe roladki z makiem



Autor: **jagoda114**

Przepisów: **67** Ocena: **1197**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 70 dag
- drożdże, 6 dag
- śmietana kwaśna, 3 łyżki
- żółtka, 4 szt
- cukier, 2 łyżki
- margaryna, 10 dag
- smalec, 5 dag
- masa makowa (u mnie Helio), 1 puszka
- białka, 4 szt
- Bułka tarta, 2 łyżki
- cukier puder, do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać, zimny tłuszcz zetrzeć na tarce, dodać drożdże rozarte z cukrem, żółtka, śmietanę, zarobić ciasto i dać na noc do lodówki.
- 2 Do masy makowej dodać ubite białka i bułkę tartą, wymieszać. Ciasto podzielić na 6 porcji, każdą rozwałkować w cienki prostokąt, posmarować makiem, zwinąć w roladki i po 3 ułożyć na blaszce. Podczas pieczenia ciasto rośnie, piec w temp 180" ok 40 min. Zimne posypać cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: