

Makowiec Świąteczny



Autor: **IlonaAlbertos**
Przepisów: 15 Ocena: 132

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- margaryna, 12,5 dag
- mąka, 1 kg
- żółtka jaj, 3 sztuki
- białka jaj, 3 sztuki
- jajko, 1 sztuka
- cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- drożdże, 8 dag
- mleko, 200 ml
- masa makowa, 1 puszka duża

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę pszenną(ja używam Szymanowskiej)przesiewamy do ogrzanej wcześniej miski. Drożdże(kupuję te na wagę) wkruszamy do miski, następnie dodajemy łyżkę cukru kryształu i lekko ciepłe mleko(ja dodaję zawsze 3,2%). Rozczyn odstawiamy do wyrośnięcia. W międzyczasie margarynę rozpuszczamy w rondelku. Do przesianej mąki dodajemy rozczyn drożdżowy, masę jajeczną(jajko i żółtka ubite z cukrem i cukrem waniliowym). Wyrabiamy ciasto. Gdy ciasto po wyrobieniu będzie odchodziło od dłoni dodajemy rozpuszczoną margarynę(ciepłą, ale nie gorącą). Dalej wyrabiamy ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu raz jeszcze wyrabiamy je i odstawiamy w ciepłe miejsce.
- 2 Białka jaj ubijamy na sztywną pianę. Pianę mieszamy z masą makową bardzo delikatnie. Wówczas masa będzie bardziej morka i delikatna. Od wyrośniętego ciasta odrywamy kawałki i rozwałkowujemy je na duże prostokąty, na które nakładamy masę makową i zwijamy makowce. Następnie zawijamy je w papier do pieczenia.
- 3 Makowce pieczemy przez około 35- 45 minut w temp. 160 stopni. Makowce po przestudzeniu możemy lukrować lub zamrozić. Z podanych przeze mnie proporcji wychodzi około 6- 8 makowców.

Twoje notatki do przepisu: