

# Makowiec - wigilijna gwiazda



Autor: **AnkaGotuje**  
Przepisów: **177** Ocena: **21642**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 3 jajka
- 2 łyżki masła
- 25g drożdży
- 1/2 szklanki mleka
- 1 szczypta soli
- 1/2 puszki masy makowej

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki odlewam 1/4 szklanki mleka, lekko podgrzewam, rozpuszczam łyżeczkę cukru i wkruszam drożdże. Mieszam i odstawiam w ciepłe miejsce na 15 minut, aby drożdże zaczęły pracować.
- 2 Do miski przesiewam mąkę i cukier puder, dodaję rozczyń, 2 jajka, sól, resztę mleka oraz rozpuszczone i lekko przestudzone masło. Wyrabiam ciasto. Przykrywam ściereczką i odstawiam na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 3 Gotowe ciasto dzielę na 3 równe części. Każdą wałkuję na placek o średnicy tortownicy. Pierwszy blat ciasta układam na spodzie tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i smaruję warstwą masy makowej. Przykrywam kolejnym płatem ciasta i ponownie smaruję masą. Na wierzch trzeci płatek ciasta. Zlepiam brzegi i tak jak tort, dzielę ciasto na 16 części, środek zostawiając nieprzecięty. Chwytam 2 kawałki i wykręcam dwukrotnie na zewnątrz. Robię tak ze wszystkimi częściami. Masa makowa układa się w ten sposób w piękną gwiazdę.
- 4 Zlepiam brzegi ciasta. Ostrożnie nakładam obręcz tortownicy, którą wysmarowałam masłem i wysypałam bułką tartą. Wierzch ciasta smaruję rozkłóconym jajkiem. Piekę około 25 minut w 180 stopniach.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: