

Makowy zawijaniec



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2192** Ocena: **48605**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Masa:
 - 1/2 kg maku
 - 1 l mleka
 - 250 g miodu
 - 100 g cukru
 - 150 g masła
 - 4 jajka
 - 50 g rodzynek
 - 50 g smażonej skórki pomarańczowej
 - 50 g orzechów włoskich
 - 50 g migdałów
 - 1/2 laski wanilii
 - 1 łyżka cukru pudru
 - Sól
- Ciasto:
 - 1/2 kg mąki ,40 g drożdży ,250 ml letniego mleka
 - Szczypta soli
 - 1 cukier waniliowy ,50 g cukru
 - 1 łyżeczka cynamonu
 - Skórka tarta z cytryny ,125 g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Mak zalać wrzącą wodą ,a następnie ją zlać i wlać mleko. Gotować na małym ogniu 30 min. ,zdjąć z ognia i zostawić na co najmniej 4 godziny. Odcedzić na sicie wyłożonym ściereczką ,odcisnąć i 3 razy przepuścić przez maszynkę. Migdały i orzechy posiekać. W rondlu o szerokim dnie rozpuścić masło i miód. Wrzucić mak i ,mieszając ,10 min. podsmażać na niewielkim ogniu ,pod koniec dodając opłukane rodzyunki ,orzechy ,migdały ,skórkę pomarańczową oraz wanilię utłuczoną w moździerzu z cukrem pudrem. Zdjąć z ognia i kiedy masa ostygnie ,wymieszać ją z utartymi z cukrem żółtkami i białkami ubitymi ze szczyptą soli na sztywną pianę. Mąkę wymieszać z solą ,cukrem waniliowym ,cynamonem ,skórką z cytryny i 25 g cukru. Pokruszone drożdże i 25 g cukru rozpuścić w mleku ,odstawić na 10 min. ,razem z masłem dodać do mąki. Zagnieść ciasto i odstawić na 30 min. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Ciasto rozwałkować na prostokąt 45x30 cm ,posmarować białkiem. Na ciasto wyłożyć masę makową i rozsmarować. Ciasto pokroić na paski o szerokości 5 cm. 1 pasek zwinąć i ułożyć na środku tortownicy (26 cm) wyłożonej papierem. Pozostałe paski zwinąć wokół ślimaczka. Ciasto odstawić na 15 min. ,piec ok. 55 min.

Twoje notatki do przepisu: