

ROLADA MAKOWA



Autor: **Marcepanowa14**
Przepisów: **43** Ocena: **374**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- CIASTO: 400 g mąki
- 50 g drożdży
- 250 g masła
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 1 szklanka śmietany
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżka cukru
- MASA MAKOWA :
- 500 g masy makowej
- 20 g drożdży
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka marmolady lub dżemu wiśniowego
- 1 łyżka bułki tartej
- 1 białko
- 1 jajko
- 1 cukier waniliowy
- 180 g cukru pudru
- 2 łyżki miodu
- 100 g posiekanych migdałów
- 100 g rodzynek namoczonych w wiśniówce

Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO:
 1. Mąkę przesiewamy i siekamy z masłem.
 2. Drożdże rozcieramy z cukrem, następnie dolewamy śmietanę (powinna być w temp. pokojowej).
 3. Mokre składniki mieszamy z mąką i masłem, dodajemy pozostałe składniki. Wyrabiamy gładkie ciasto. Formujemy kulę, przykrywamy ściereczką.
 4. Zostawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 h
- 2 NADZIENIE:
 1. Drożdże rozcieramy z cukrem, dodajemy masę makową i pozostałe składniki. Wymieszać na jednolitą masę.
 2. Gdy ciasto wyrośnie, wyrabiamy je jeszcze parę minut na stolnicy.

3. Dzielimy na części na 2. Rozwałkowujemy na prostokąt. Smarujemy białkiem i nakładamy masę. Zwijamy w roladę.
4. Zostawiamy do ponownego wyrośnięcia na 30 min. Wierzch smarujemy pozostałym białkiem.
5. Pieczemy w 180 st. C ok. 50 minut.

Twoje notatki do przepisu: