

Świąteczne makowe babeczki

Autor: **mona83**Przepisów: **68** Ocena: **669**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto: mąka 3 szkl.
- żółtka 3 szt.
- cukier puder 1/2 szkl.
- cukier wanilinowy 1 szt.
- proszek do pieczenia 1/3 łyżeczki
- margaryna 20dkg
- Masa makowa: mak 20 dkg
- cukier 10 dkg
- masło 2 łyżki
- orzechy włoskie 2 łyżki
- rodzynki 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, cukrów, żółtek i margaryny zagnieść ciasto i wylepić nim foremki na babeczki i formę na muffiny.
- 2 Mak opłukać i sparzyć wrzątkiem. Moczyć przez 2 godziny. Następnie osączyć na sitku z nadmiaru wody. Zmilić dwukrotnie razem z cukrem i masłem w maszynce z sitkiem o najmniejszych oczkach . Dodać drobno posiekane orzechy, rodzynki i skórkę pomarańczową, wymieszać. Dodać miód, aromat migdałowy i znów wymieszać. Na końcu dodać ubite białka i
- 3 Napełnić masą makową z bakaliami. Część ciasta rozwałkować i wykroić foremką małe gwiazdki. Gwiazdki umieścić na środku masy makowej. Piec w 180 stopniach około 35 minut. Upieczone babeczki po wyjęciu z pieca wyjąć z foremek i studzić na metalowej kratce.

Twoje notatki do przepisu: