

# Makowiec w krucho-drożdżowym cieście

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- mąka - 250 g
- masło - 100 dag
- cukier - 50 dag
- cukier waniliowy -
- śmietana - 3/4 szkl.
- żółtka - 3 szt.
- drożdże - 30 dag
- sól -
- tłuszcz do formy -
- białko -
- mała porcja masy makowej z puszki -

### Etapy przyrządzania:

1.



Drożdże wymieszać z łyżeczką cukru, a gdy się rozpuszczą połączyć z żółtkami oraz śmietaną. Razem z pozostałym cukrem oraz cukrem waniliowym dodać do mąki. Zagnieść ciasto

2.



Rozwałkować ciasto na prostokąt

3.



Przykryć masą makową

**4.**



Zawinąć ciasto jak roladę

**5.**



Włożyć do wysmarowanej masłem formy. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia

**6.**

Posmarować roztrzepanym białkiem. Piec 40 min w piekarniku rozgrzanym do 180 C

