

Wieniec drożdżowy z masą makową

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- masa makowa - 1 puszka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wsypać do dużej miski trzecią część przesianej mąki, drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i ciepłym mlekiem, wlać do miski z mąką, wymieszać, odstawić w ciepłe miejsce, by rozczyn ruszył. Całe jaja ubić (najlepiej na parze) z pozostałym j-krem. Do wyrosniętego rozczy-nu wsypać resztę mąki, wlać letnie masło i masę jajeczną. Zagnieść ciasto i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy podwoi objętość, rozwałkować je na prostokątny placek (dłuższy brzeg powinien mieć tyle centymetrów co obwód tortownicy lub dna formy do babki z kominkiem). Rozsmarować na nim masę makową Prospona, zostawiając wokół nieduży margines. Ściśle zrolować, ułożyć w natłuszczonej i posypanej mąką tortownicy lub formie do babki z kominkiem, tak by po złączeniu brzegów powstał wieniec. Odstawić do wyrośnięcia. Posmarować rozkłóco-nym białkiem, piec godzinę w 180°C. Gdy wystygnie, posypać cukrem pudrem i ozdobić wiórkami.

Jak podawać?

-- Ciasto:
50 dag mąki
2 szt jajek
1 szt białka
5 dag drożdży
1 szklanka mleka
7 dag masła -- stopione
15 dag cukru

-- Do dekoracji:
cukier puder
wiórki czekoladowe

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.