

Makowiec

Przepis dodany przez użytkownika plocia



Makowiec

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto drożdżowe według własnego przepisu -
- mak - 1 kg
- tłuszcz - 10 dag
- cukier - 60 dag
- olejek migdałowy - 1 szt.
- białko - 4 szt.
- miód - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przepis na masę makową: Mak opłukać i sparzyć wrzątkiem. Moczyć przez 2 godziny. Następnie zmielić razem z tłuszczem i cukrem. Dodać olejek migdałowy i ubitą pianę z 3 białek. Wszystko razem wymieszać.
- 2.** Rozłożyć ciasto drożdżowe na stolnicy i posmarować białkiem. Wyłożyć masę makową i zwinąć w strudel. Upiec na złoty kolor. (Można zamiast ciasta drożdżowego użyć ciasto kruche - wtedy na ciasto kruche wykładamy masę makową - nie zawijamy!)