

makowiec

Przepis dodany przez użytkownika marcin0514



Całkiem smaczny makowiec, bardzo łatwy.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mak - 1 kg
- tłuszcz - 10 dkg
- cukier - 60 dag
- białka - 3 szt.
- olejek migdałowy -
- miód - 1 łyżka

Etapy przyrządzania:

1.

Przygotowujemy ciasto drożdżowe według własnego przepisu (może być również ciasto kruche)

Mak płuczemy i sparzyć wrzątkiem. Moczymy przez 2 godziny. Następnie mielimy razem z tłuszczem i cukrem. Dodajemy olejek migdałowy i ubitą pianę z 3 białek. Wszystko razem mieszamy.

Rozkładamy ciasto drożdżowe na stolnicy i smarujemy białkiem. Wykładamy masę makową i zwijamy w strudel. Pieczemy na złoty kolor. (Można zamiast ciasta drożdżowego użyć ciasto kruche - wtedy na ciasto kruche wykładamy masę makową - nie zawijamy!)

Smacznego!

Jak podawać?

Polukrowany lub posypany cukrem pudrem.