

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

