

Makowiec

6+ porcji 5 min

Składniki

- 170 ml śmietanki
- 70 g masła
- 80 g cukru
- 3 żółtka
- 50 g drożdży
- 400 g mąki
- 0,5 ł soli
- olejek waniliowy
- masa makowa (puszka)

Przygotowanie

1. Do naczynia głównego włożyć wszystkie składniki w podanej kolejności (oprócz masy makowej), wyrabiać ciasto.

   5 min + wyrabianie

2. Wyrobione ciasto przełożyć do innego naczynia do wyrośnięcia.

3. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować na placki i posmarować białkiem.

4. Na tak przygotowane ciasto wyłożyć masę makową, uformować strucle, zawinąć w pergamin i pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku15-20 min, temp. ok 50ºC, po wyrośnięciu piec przez 50 min w temp. 180ºC.