



Tekst i zdjęcie: **slawomirbednarczyk2217** - Młodszy Kucharz (357)

Makowiec

Dość trudny, ale nie zniechęcaj się dasz radę:)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Trudne

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: dwie

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mak, 0.5 kg
- mąka pszenna, 4 szkl.
- masło, 0.5 szt.
- żółtka, 4 szt.
- mleko, 1 szkl.
- drożdże, 6 dag

Sposób przygotowania:

Mleko mieszamy z drożdżami i łyżeczką cukru. Mąka, masło i żółtka mieszamy ręcznie i dodajemy mleko z drożdżami. Wszystko mieszamy dokładnie. Wkładamy do dużego naczynia i nakrywamy na nią ścierkę kuchenną. Rośnie godzinę. Wykładamy, dzielimy na dwie części. Każdą część rozwałkujemy wałkiem i opkładamy masą makową. Smarujemy wierzch białkami i wkładamy do piekarnika 200 stopni 40 min.

