



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Szybki makowiec

bardzo dobre ciasto, które robi się szybko

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

- idealne dla dzieci
- na Wielkanoc
- Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mak, 850 g
- migdały blanszowane, 130 g
- jajka, 6 szt.
- rodzynki, 50 g
- orzechy włoskie, 50 g
- suszone morele, 50 g
- wiórki kokosowe, 50 g
- śmietana 36%, 0.5 szkl.
- czekolada mleczna, 150 g

Sposób przygotowania:

Tortownicę 23 - 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia, zapiąć obręcz wypuszczając papier na zewnątrz. Boki tortownicy posmarować masłem i oprószyć mąką. Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Wszystkie składniki ciasta miksujemy na niskich obrotach miksera, końcówkami w postaci mieszadła, ewentualnie różgi. Masę makową włożyć do miski miksera, zmiksować ze zmielonymi migdałami. Dodawać stopniowo jajka i miksować po każdym dodanym przez około 30 sekund. Ciągłe miksując dodawać: rodzynki, posiekane orzechy, pokrojone w kosteczkę morele lub skórkę pomarańczową oraz wiórki kokosowe (jeśli ich używasz). Na koniec zmiksować ze śmietanką kremową oraz posiekaną czekoladą. Masę wyłożyć do przygotowanej tortownicy, wyrównać powierzchnię i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 45 - 50 minut. Makowiec z gotowej masy makowej będzie wilgotny, trzeba go więc zostawić na noc bez przykrycia na blacie w kuchni aby się podsuszył.

