



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni  
(2450)

### **Świderki z makiem lub dżemem**

Niewielka porcja słodczy specjalnie dla tych  
łasuchów którzy liczą kalorie .

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** cztery

☒ idealne dla dzieci

#### **Składniki:**

- mąka , 3 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- margaryna, 15 dag
- drożdże, 5 dag
- jajka, 2 szt.
- olej, 1 łyżk.
- mleko, 1 szkl.
- mak, 1 szt.
- marmolada, 15 dag
- cukier puder, 100 g

#### **Sposób przygotowania:**

1 . Na stolnicę przesiej mąkę , dodaj cukier , miękkie masło , rozkruszone drożdże , całe jajko oraz jedno żółtko . Do składników dodaj także olej i ciepłe mleko . Dokładnie wyrób wszystko dłońmi na gładkie ciasto . Włóż je do miski , przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce , aby ciasto podwoiło swoją objętość .2 . Po tym czasie podziel ciasto na 4 części . Każdy kawałek rozwałkuj na prostokąt takiej samej wielkości . Pierwszy kawałek ciasta posmaruj białkiem które zostało i wyłóż na nie masę makową . Przykryj je drugim kawałkiem ciasta również posmarowanym białkiem , tak aby część posmarowana dotykała masy makowej . Lekko dociśnij brzegi ciasta i pokrój na paski około 3 cm . Następnie skreć je wokół własnej osi tworząc spiralę . Kolejny kawałek ciasta posmaruj marmoladą i przykryj ostatnim prostokątem . Dociśnij brzegi , pokrój na paski i skreć wokół własnej osi .3 . Blachę do pieczenia wyłóż papierem i ułóż na niej spiralki zachowując odstępy . Blachę z ciasteczkami odstaw na około 30 minut , a następnie piecz 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C , aż się zrumienią . Gdy świderki ostygną , posyp je cukrem pudrem .

