Makowiec na półkruchym spodzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5937 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

1 jajo,

1 żółtko,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

13 dag margaryny,

2 łyżki gęstej śmietany lub kwaśnego mleka;

masa:

2 szklanki maku,

1 szklanka wody,

35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

25 dag margaryny,

bakalie

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z cukrem, jajami i margaryną. Szybko wyrobić ciasto i schłodzić je w lodówce (co najmniej 30 min). Ciasto rozwałkować i ułożyć w formie. Piec 20-25 min w gorącym piekarniku.

Przygotować masę makową: Mak sparzyć odcedzić i przekręcić przez maszynkę do mięsa z gęstym sitkiem. Z wody i cukru przygotować syrop. Połączyć go z makiem i gotować około 10 min, ciągle mieszając. Pod koniec gotowania dodać margarynę i bakalie. Masę krótko podsmażyć i wyłożyć na upieczone ciasto.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>