
Łamańce z makiem 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2879 razy.

CIASTO :

2/3 szklanki mąki,

10 dag. masła,

4 dag. cukru pudru,

1 żółtko,

1 łyżka masła do wysmarowania blachy.

MASA MAKOWA :

2 szklanki maku,

4 szklanki mleka,

1 1/2 szklanki płynnego miodu,

10 dag. mielonych orzechów,

15 dag. rodzynek,

15 dag. migdałów,

1 laska wanilii,

1 kieliszek rumu.

Masło posiekać z mąką, dodać cukier i żółtko. Wyrobić

ciasto i włożyć na 30 min do lodówki.

Ciasto rozwałkować cienko na stolnicy. Wykrawać prostokąty(2 x 7 cm) i układać je na blasze wysmarowanej

masłem. Łamańce piec 10 min w piekarniku, nagrzanym

do temp. 180 st.C, na jasnożółty kolor.

MASA :

mak wyflukać , osączyć , zalać wrzącym mlekiem, dodać wanilię i gotować na bardzo małym ogniu ok. 20 min.

Następnie wyłożyć na sitko, ostudzić , wyjąć wanilię i

zemleć 3 razy w maszynce z sitkiem o małych otworach.

Rodzynki opłukać i namoczyć w przegotowanej wodzie.

Migdały sparzyć , obrać , drobno posiekać lub zemleć .

Do maku dodać miód, rum, migdały i osączone rodzynki.

Jeżeli masa jest zbyt gęsta, można ją rozrzedzić śmietaną.

Mak oziębic w lodowce. Przed podaniem wetknac w mak łamańce.