
Babeczki z makiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3828 razy.

8 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko.

Masa makowa:

100 g maku,

70 g cukru,

1 łyżka miodu,

30 g migdałów,

1 łyżka kandyzowanej skórki pomarańczowej,

1 jajo.

1. Make posiekac z masłem, dodac cukier, żółtko, szybko zagniesc ciasto. Przykryc, wlozyc na 30 min do lodowki.

2. Ochłodzone ciasto rozwałkowac na grubosc 3-4 mm, przeniesc na walku, nalozyc

na ustawione obok siebie, posmarowane masłem foremki. Docisnac ciasto dlonia

do dna i brzegow foremek. Przycisnac walkiem, odciac nadmiar ciasta. Skrawki

ciasta ponownie zagniesc, rozwałkowac, wylozyc nim nastepne foremki. Ciasto

na dne foremek nakluc widelcem. Piec 8 min w temp. 200°C. Wyjac z piekarnika, pozostawic w foremkach.

3. Migdały sparzyc, zdjac skorke, osuszyc. Mak oplukac, zalac wrzatkami, gotowac 15 min, osaczyc, zemlec razem z migdalami. Żółtko utrzec z cukrem na

biała mase. Dodac miód, mak z migdalami i posiekana skorke pomarańczowa.

Bialko ubic, piabe delikatnie wymieszac z masa. Masa napelnic babeczki, piec

20-25 min w temp. 140-160°C.

- Ostudzone babeczki mozna polukrowac i posypac skorke pomarańczowa. Do masy

makowej mozna dodac rodzynki i inne bakalie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

