
Makowiec - przepis Cioci Anieli

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8136 razy.

ciasto drożdżowe:

2 kg mąki

1/2 kg masła

1/2 kg cukru

ok. 1/2 l mleka

1/4 kg drożdży

1 pojemnik śmietany

14 - 16 żótek

rodzynki, zapach, masło do smarow. blach

mak:

1 kg maku

białka z ciasta, 2 słoiki skórki pomarańcz. miód, cukier, zapachy, orzechy, rodzynki wg uznania

Zrobić zaczyn z letniego mleka, drożdży, cukru i odrobiny mąki. Zostawić do wyrośnięcia.

Zagnieść ciasto. Dodać zapachy i rodzynki, zostawić do wyrośnięcia.

Mak i skórkę pomarańczową zemleć 2 razy w maszynie z małym sitkiem. Doprawić do smaku w/w składnikami.

Na końcu dodać białka (nie pianę).

Wałkować placki, smarować makiem.

Piec w 180st.C ok. 1 godzinę.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>