

# MAKOWIEC



## CIASTO

- **1/2 kg mąki** • **125 g masła** • **3/4 szklanki cukru** • **szczypta soli**
- **50 g drożdży** • **3 żółtka** • **szklanka mleka** • **cukier waniliowy**

Drożdże wymieszać z połową mleka, łyżką cukru i łyżką mąki. Postawić w ciepłym miejscu, żeby wyrosły. Masło, resztę mleka i cukier podgrzać razem w garnku i mieszać aż masło się rozpuści i masa będzie jednolita. Ostudzić. Dodać żółtka, cukier waniliowy i mąkę. Zagnieść i odstawić na godzinę do wyrośnięcia. Następnie podzielić na 2 części i rozwałkować na prostokąty 25x30 cm. Powierzchnię ciasta posmarować białkiem, a następnie masą makową. Zwinąć w struclę. Piec na wyłożonej papierem blasze w temperaturze 200°C około 50 minut.



## MASA MAKOWA

- **1 łyżka posiekanej kandyzowanej skórki pomarańczowej**
- **250 g maku** • **1/2 szklanki cukru**
- **1 łyżka tartej bułki** • **2 żółtka**
- **2 łyżki rodzynek**

Mak namoczyć poprzedniego dnia, odcedzić i zemleć 2 razy. Do zmielonego maku dodać cukier, żółtka, skórkę pomarańczową, rodzynki i tartą bułkę.



## **8 porcji**

Czas wykonania: 3h

