

Przepis na makowiec z kruszonką

Wszystkie przepisy na Boże Narodzenie znajdziecie tu.

Makowiec z maślaną kruszonką

dusiowakuchnia.pl



zaczyn:

50 g świeżych drożdży
łyżka ciepłego mleka
łyżeczka jogurtu naturalnego
łyżka mąki pszennej tortowej
łyżeczka cukru

ciasto:

4 żółtka
150 g drobnego cukru + 2 łyżki cukru waniliowego
3/4 szklanki ciepłego mleka
szczypta soli

500 g mąki pszennej tortowej
100 g masła

masa makowa:

500 g maku mielonego
litr mleka
250 g cukru
50 g masła
10 g drożdży
2 białka

kilka kropelek olejku migdałowego
około 150 g orzechów i suszonych owoców (rodzynki,
żurawina)

łyżka skórki pomarańczowej

maślana kruszonka:

50 g masła
50 g cukru pudru
100 g mąki pszennej

Przygotowanie masy makowej:

Mak zalać mlekiem, gotować około 30 minut. Po ostudzeniu odsączyć na gazie lub sicie o małych oczkach, a następnie zmielić (można użyć maku mielonego i pominąć ten krok).

Dodać posiekane bakalie i skórkę pomarańczową.

Drożdże rozmieszać z cukrem, stopionym masłem i olejkiem migdałowym, a potem dodać do masy.

Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać delikatnie do masy.

Ciasto:

Połączyć cukier z jogurtem, ciepłym mlekiem, rozkruszonymi drożdżami i mąką.

Zostawić do podrośnięcia w ciepłym miejscu, a w tym czasie w

innej misce utrzeć żółtka z cukrem.

Dodać do żółtek mąkę, wyrośnięty rozczyń, roztopione (ostudzone) masło i resztę produktów i zagnieść na gładkie elastyczne ciasto, które będzie dosyć luźne.

Zostawić na godzinę do wyrośnięcia.

Ciasto podzielić na 2 części, każdą rozwałkować na prostokąt o grubości 1,5cm i posmarować rozmieszonym białkiem.

Wyłożyć masę makową, a następnie zawinąć (zacząć od boków – założyć je lekko do środka), a następnie zwijać jak roladę.

Przełożyć 1 struclę do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i zostawić do podrośnięcia na 30 minut.

Wymieszać składniki na kruszonkę ze sobą i gotową masą posypać wierzch ciast.

Piec w nagrzanym do 170 st.C. piekarniku przez 40 minut do lekkiego zrumienienia.





