

# Makowa gwiazda z ciasta francuskiego



Autor: **mimiwiki**  
Przepisów: **571** Ocena: **15746**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 250g gotowej masy makowej z bakaliami
- 1 jajko

## Sposób przygotowania:

- 1 Z każdego ciasta francuskiego przy pomocy dużego talerza wycinamy koło.



- 2 Na pierwszym cieście (pozostawionym na papierze) rozprowadzamy masę makową, zostawiając wolne brzegi. Oddzielamy białko od żółtka. Niewielką ilością białka smarujemy drugie ciasto.



- 3 Przykrywamy ciasto z makiem drugim kołem - białkiem w dół. Sklejamy na końcach dookoła. Nacinamy powstałe koło na 12 trójkątów, pozostawiając wolny środek. Możemy ułatwić sobie, stawiając po środku literatkę.



- 4 Łapiemy po dwa sąsiadujące ze sobą trójkąty i zakręcamy ciasto - jeden raz- w przeciwnych kierunkach - to znaczy w prawej ręce w prawo, w lewej w lewo :) Analogicznie zawijamy wszystkie trójkąty.



5

Pozostałą część białka mieszamy z żółtkiem. Smarujemy gwiazdkę z wierzchu rozmąconym jajkiem. Przenosimy papier z ciastem na blachę do pieczenia.

Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni ( z termoobiegiem) przez 15-17 minut, aż ciasto się zarumieni.

Pozostawiamy ciasto do całkowitego wystudzenia. Delikatnie z pomocą łypatki przenosimy ciasto na talerz/półmisek.

Pyszna i efektowna gwiazdka makowa gotowa!

Odrywamy trójkąty ciasta (12 kawałków) - ostatni zjada środek :) Smacznego !!

Więcej na moim blogu :)



Twoje notatki do przepisu: