

Makowiec na kruchym cieście

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **4993**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 6 szklanek
- Śmietana kwaśna 1 szklanka
- Cukier puder 1,5 szklanki
- Cukier wanilinowy 1 opakowanie
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Margaryna (roztopiona) 30 dag
- Jajka 6 szt.
- Masa makowa 1 puszka

Sposób przygotowania:

- 1 W misce mieszamy wszystkie sypkie składniki, dodajemy do tego roztopioną i lekko przestudzoną margarynę. Z 5 jajek oddzielamy do osobnej miski białka. 1 całe jajko oraz 5 żółtek mieszamy dokładnie ze śmietaną i wlewamy do miski z sypkimi składnikami i margaryną. Całość energicznie zarabiamy i odstawiamy na ok. 30 minut w chłodne miejsce.
- 2 Białka, które nam pozostały z robienia ciasta, ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Dodajemy je do masy makowej i delikatnie, ale dokładnie mieszamy.
- 3 Schłodzone ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy je na 3 części. Rozwałkujemy je na placki i każdy z nich smarujemy masą makową. Zwijamy je w rolady i zaklejamy boki, aby w czasie pieczenia masa nie wypłynęła nam z ciasta. Gotowe makowce układamy na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia i pieczemy ok. 50 min. w temp. 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: