

Rolada makowa



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1523**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- masa makowa
- mak, 0,5 kg
- cukier, 20 dag
- jajka, 2 szt.
- masło, 20 dag
- Miód, 0,75 szklanki
- bakalie, wg upodobań
- aromat migdałowy, kilka kropel
- CIASTO KRUCHO-DROŹDŹOWE
- Mąka pszenna, 40 dag
- masło., 15 dag
- drożdże instant, małe opakowanie
- kwaśna śmietana, 3 łyżki
- cukier waniliowy, 16 g
- cukier puder, 2 czubate łyżki
- jajka całe, 2 szt
- żółtko, 1 szt.
- szczypta soli
- mleko, 0,75 l

Sposób przygotowania:

- 1 Mak płuczemy zimną wodą i dobrze osączamy. Następnie mak przekładamy do garnka i zalewamy 0,75 l gorącego mleka. Po 15 min. garnek stawiamy na ogniu i podgrzewamy ok. 25 min. Mleko powinno być prawie całkowicie wchłonięte przez mak.
- 2 Następnie mak mielimy dwa lub trzy razy w maszynce do mięsa ze specjalnym sitkiem o najmniejszych otworach.
- 3 W rondelku rozpuszczamy masło, cukier i miód. Wrzucamy bakalie. Ja dodaję orzechy, migdały, suszone śliwki i morele oraz rodzynki.
- 4 Wszystko to dodać do zmielonego maku. Następnie dodać żółtka i ubitą pianę z białek. Można też wlać kieliszek rumu albo koniaku.
- 5 Teraz przygotowujemy ciasto. Do przesianej mąki wlewamy roztopione i schłodzone masło, jajka, cukier i drożdże rozmieszane z drożdżami. Wyrobić ciasto.
- 6 Ja lubię małe makowce, więc ciasto dzielę na dwie części. Należy je rozwałkować w kształcie

prostokąta i posmarować białkiem. Nakładamy masę makową i zawijamy w rulon. Dokładnie zlepiamy końce.

- 7 Następnie zawijamy je luźno w papier do wypieków, przekładamy na blaszkę i pozostawiamy do wyrośnięcia na ca 1 godz.
- 8 Pieczemy w 175 st. C przez ca 50 min.
- 9 PO wystudzeniu dekorujemy wg uznania.

Twoje notatki do przepisu: