Drożdżowa makówka

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 3 szklanka
- drożdże - 4 dag
- masło - 10 dag
- cukier puder - 4 łyżka
- cukier wanilinowy - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- rum - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- żółtka - 2 szt.
- sól - 1/2 łyżeczka
- masa makowa - 1 opakowanie
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
- aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
- aromat pomarańczowy - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże posypać 1 łyżką cukru pudru, wlać 1/4 szklanki ciepłego mleka, wsypać pół szklanki mąki. Wymieszać, przykryć, odstawić na 20 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. 4 żółtka i 1 białko utrzeć z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym. Masło rozpuścić, przestudzić. Wyrośnięty rozczyn połączyć z jajkami, dodać pozostałą mąkę, mleko, sól, rum i wyrabiać, aż pokażą się pęcherzyki, dodając stopniowo rozpuszczone masło. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 15 minut.

KROK 2: Następnie ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować 2 prostokątne placki. Rozwałkowane ciasto posmarować białkiem.

KROK 3: Masę makową wyjąć z puszki, wymieszać ze skórką pomarańczową i aromatami. Na ciasto wyłożyć masą makową. Mak po wierzchu posmarować pozostałym białkiem i zwinąć w rulon jak roladę.

KROK 4: Zwinięte makówki zawinąć w papier do pieczenia pozostawiając 1,5-2 cm wolnej przestrzeni. Razem z papierem ułożyć na blaszce, pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut. Następnie włożyć do piekarnika i piec w temp 190 stopni około 35-40 minut.

KROK 5: Makówkę posypać cukrem pudrem lub polukrować.