Makowiec na drożdżowym :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- Mleko - 200 ml
- Drożdże - 50 g
- Mąka pszenna - 600 g
- Miękka margaryna - 1/4 kostka
- Jajka - 2 szt.
- Cukier - 150 g
- Masa makowa - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Makowiec - nieodzowny element każdych Świąt, bynajmniej u mnie tak jest :D Ciacho zaliczane do tych niezbyt dietetycznych i nadto zdrowych, ale są też plusy! Przynajmniej wiesz co jesz! Nie ma żadnych ulepszaczy ani konserwantów, aby bardziej je "uzdrowić" możesz wykonać samodzielnie masę makową :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku podgrzewamy mleko, w którym rozpuszczamy 1 łyżkę cukru, następnie dodajemy drożdże i mieszamy aż się rozpuszczą. Odstawiamy na ok. 5 min. Do miski wsypujemy pozostałe składniki, wlewamy drożdże i wyrabiamy ciasto.

KROK 2: Ciasta rozwałkowujemy na okrągły placek średniej grubości, wykładamy masę makową (jeżeli ktoś chce zaoszczędzić jak najbardziej wystarcza połowa puszki, a jak ktoś lubi duuuużo maku, tak jak ja :D wówczas dajemy całą porcję) i zawijamy w roladę.

KROK 3: Wkładamy do blaszki wyłożonej papierem i odstawiamy do jego wyrośnięcia na 25-30 minut. Kiedy ciasto nam podrośnie smarujemy je żółtkiem rozmieszanym z odrobiną ciepłej wody, aby nabrało ładnego koloru. Wstawiamy do piekarnika najpierw na 30 minut 150 stopni, a potem na kolejne 20 minut podkręcamy do 180 stopni.

Po ostudzeniu można polać lukrem (przepis na dietetyczny lukier znajdziesz na moim profilu :D)