Makowiec na kruchym cieście

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka pszenna - 2 szklanka
masło - 10 dag
cukier puder - 5 dag
jajko - 1 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
MASA MAKOWA -
mak niebieski - 70-80 dag
cukier - 20-30 dag
masło - 15 dag
miód - 2 łyżka
bułka tarta - 3 łyżka
jajka - 5 szt.
jabłko - 1 szt.
orzechy posiekane - 5 dag
rodzynki - 5 dag
otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
aromat migdałowy - 1 łyżeczka
lukier -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i zimnym masłem dokładnie posiekać.

KROK 2: Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto, zawinąć i włożyć do lodówki na 1/2 godziny.

KROK 3: Mak umyć, zalać gorącą wodą i gotować przez kilka minut. Ostudzić, osączyć i przepuścić 2 razy przez maszynę z drobnym sitkiem. Żółtka z cukrem i masłem utrzeć na puszystą masę. Ucierając dodać przemielony mak. Wsypać bakalie, bułkę tartą, obrane starte na jarzynowej tarce jabłko, miód i aromat, wymieszać. Pod koniec mak połączyć ze sztywno ubitą pianą z białek.

KROK 4: Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować, ułożyć w wyłożonej papierem do pieczenia brytfannie o wymiarach 23/31 cm, wyłożyć masę makową. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 1 godziny. Upieczone zimne ciasto polukrować.