Makowiec zawijany bez pieczenia

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

Ciasto: Migdały - 3/4 szklanka
Wiórki kokosowe - 3/4 szklanka
Orzechy włoskie - 3/4 szklanka
Słonecznik łuskany - 1/2 szklanka
Suszone daktyle - 1 1/2 szklanka
Masa makowa: Mak - 500 g
Migdały - 1 garść
Orzechy włoskie - 1 garść
Rodzynki - 1 garść
Suszone śliwki - 1 garść
Suszone daktyle - kilka
Nierafinowany olej kokosowy - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na minimum 30 minut. W międzyczasie siekamy orzechy i migdały oraz kroimy suszone owoce na drobne kawałki. Odlewamy wodę z maku, a następnie kilkakrotnie mielimy mak (w maszynce do mielenia kawy lub wysokoobrotowym blenderze). Do zmielonego maku dodajemy bakalie oraz olej. Mieszamy, umieszczamy masę w lodówce.

KROK 2: Składniki na ciasto blendujemy do uzyskania klejącej masy. Następnie wykładamy na papier do pieczenia lub folię spożywczą i wałkujemy, formujemy w prostokąt. Na ciasto wykładamy 1,5 szklanki masy makowej, równomiernie rozprowadzamy, delikatnie rozwałkowujemy na cieście. Następnie zwijamy w roladę wzdłuż dłuższego boku. Umieszczamy w lodówce na minimum 30 minut. Smacznego!