Rolada makowa

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

20 porcji

Składniki:

ciasto: mąka - 300 g
cukier - 100 g
jajko - 1 szt.
żółtko surowe - 1 szt.
masło - 80 g
sól - 1 szczypta
mleko - 1/2 szklanka
drożdże świeże - 15 g
masa: masa makowa - 950 g
kasza manna - 3 łyżka
orzechy włoskie - 2 garść
rodzynki - 1 garść
migdały - płatki - 2 łyżka
białko - 1 szt.
lukier: białka - 2 szt.
cukier puder - 500 g
owoce kandyzowane - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Mąkę przesiać do miski ,zrobić wgłębienie i rozrobić w nim drożdże z mlekiem.
Dodać cukier, jajko,żółtko i szczyptę soli.
Wyrobić, dodać stopione masło i ponownie wyrobić do momentu aż ciasto będzie odchodzić od brzegów miski.
Oprószyć mąką, okryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Masa makowa:
Masę makową przełożyć do miski, dodać kaszę mannę, bakalie oraz ubite na sztywno białka.
Wymieszać do połączenia składników.

Ciasto po wyrośnięciu wyrobić ponownie, podzielić na dwie części, również masę makową podzielić na dwie części.
Każdą część rozwałkować na prostokąt grubości około 0,5 cm i na każdej rozłożyć masę makową.
Zwinąć do środka w rulon, wierzch delikatnie nakłuć widelcem.
Przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w 170 stopniach około 50 minut.

Po upieczeniu wystudzić.

Gotowe makowce (rolady) udekorować lukrem oraz mieszanką kandyzowanych owoców.

Rada;
Do masy makowej możemy dodać dwa ubite na sztywno białka to zależy od wielkości jajek, jeżeli są małe to dwa, a jeżeli wielkie, to wystarczy jedno. Bakalie dodajemy według uznania, jeżeli mamy masę makową z bakaliami to nie musimy dodawać bakalii. Udekorować możemy według swojego

uznania.