Zawijasy z ciasta francuskiego z makiem

Jadowita

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- mak suchy - 100 g
- migdały w płatkach - 2 garść
- śliwki suszone - 10 szt.
- masło - 1 łyżka
- miód - 2 łyżka
- rodzynki - 1 garść
- ciasto francuskie - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Z podanych składników wychodzi około 23 sztuk ciasteczek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak wsypać do garnuszka i zalać wodą aby był przykryty. Gotować na wolnym ogniu około pół godziny.

KROK 2: Ugotowany mak osączyć na sicie.Płatki migdałowe pokroić na drobno a śliwki namoczyć w gorącej wodzie około 5 minut.

KROK 6: Masło roztopić a Mak przełożyć do naczynia. Dodać osączone z wody śliwki, masło oraz miód. Zmiksować dokładnie blenderem.

KROK 7: Do zmiksowanego maku dodać pokrojone płatki migdałowe i rodzynki. Dokładnie wymieszać masę.

KROK 8: Rozłożyć na stolnicy ciasto francuskie.Rozprowadzić na cieście równomiernie masę makową.Zawinąć ciasto w roladę i kroić ostrym nożem krążki.Krążki układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Można posmarować rozkłóconym jajkiem każdy krążek.

KROK 12: Piec ok. 20 minut w 180 stopniach.