



MAKOWIEC

SKŁADNIKI

na 2 keksówki

MASA MAKOWA

- 200 g niebieskiego maku
- 200 ml wrzątku
- 2 łyżki cukru
- opcjonalnie: rodzyunki

CIASTO DROŹDZOWE

- 500 g mąki
- 3 łyżki cukru
- 7 g suszonych drożdży lub 25 g świeżych drożdży
- 1 szklanka wody
- 1/2 szklanki oleju

LUKIER

- 6 łyżek cukru pudru
- 2 łyżki wrzątku
- opcjonalnie: skórka pomarańczowa lub kruszone orzechy

PRZYGOTOWANIE

1. Mak zalej wrzątkiem, dodaj cukier, wymieszaj i odstaw na pół godziny.

2. Jeżeli używasz rodzynek, zalej je wrzątkiem na pół godziny w osobnym naczyniu.

3. Jeżeli używasz suszonych drożdży, pomiń krok 3. Jeżeli używasz świeżych drożdży, to zrób zaczyn: włóż drożdże do szklanki, zalej połową ciepłej wody (max 40 st. C), dodaj kopsiastą łyżkę mąki i wszystko dokładnie wymieszaj. Gdy drożdże wyrosną do wysokości szklanki, przejdź do kroku 4.

4. Połącz wszystkie składniki ciasta drożdżowego i dokładnie wyrabiaj. Przykryj ręcznikiem kuchennym z materiału i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ciasto powinno podwoić objętość).

5. Mak, cukier i całą wodę przekręć dwukrotnie przez maszynkę do mielenia mięsa. Jeżeli używasz rodzynek, odcedź je i dodaj do zmielonego maku.

6. Formę do pieczenia (keksówkę) wyłóż papierem. Podziel ciasto na pół. Posyp stolnicę mąką i rozwałkuj ciasto na grubość ok. 1 cm. Posmaruj je połową masy makowej. Zwiń w rulon i ostrożnie przenieś do foremki. Tak samo postępuj z drugą połową składników.

7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na ok. 40 minut.

8. Wyjmij gorące ciasto z formy i obróć do góry dnem. Gdy ostygnie, przygotuj lukier - dokładnie wymieszaj łyżką cukier puder i wrzątek (konsystencja powinna być jednolita). Posmaruj makowiec lukrem i - jeżeli masz ochotę - posyp skórka pomarańczową lub orzechami.

Smacznego!

