



Świąteczny makowiec

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

masa makowa

Zmielony mak zalewamy wrzącą wodą i po około 10 minutach odciskamy przez gazę. Do odsączonego maku dodajemy wszystkie bakalie,olejek pomarańczowy, powidła,miód oraz masło i dokładnie miksujemy. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę i delikatnie mieszamy łyżką z masą makową.

Ciasto

Margarynę ucieramy z cukrem na puch i cały czas ucierając dodajemy po jednym żółtku. Następnie wlewamy mleko, i dodajemy przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia, Białka ubijamy na sztywna pianę i delikatnie mieszamy łyżką z ciastem. Na blaszkę (20x30cm) wyścieloną papierem do pieczenia wylewamy połowę ciasta. Łyżką nakładamy w niedużych odstępach kupki maku i zalewamy resztą ciasta. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 pieczemy około 45 minut

Lukier

cukier puder ucieramy z sokiem z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji. Ciasto polewamy lukrem i posypujemy kandyzowaną skórą pomarańczową

Ciasto

- 6 jajek,,
- szklanka cukru,,
- 250g margaryny,,
- 1,5 szklanki mąki pszennej,,
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia,,
- 10 łyżek mleka

masa makowa

- 300 g suchego mielonego maku,
- 2 jajka,
- 2 łyżki roztopionego masła,
- 3 łyżki powideł śliwkowych,
- 3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej,
- 3 łyżki płatków migdałów,
- 3 łyżki posiekanych orzechów włoskich,
- 3 łyżki rodzynek,
- 4 łyżki miodu,
- kilka kropel olejku pomarańczowego

lukier

- 1,5 szklanki cukru pudru,
- 3 łyżki soku z cytryny,
- kandyzowana skórka pomarańczowa