

MAKOWIEC WYJĄTKOWY JAK WIELKANOC



PRZYGOTOWANIE: **1 GODZINA** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **PETIT BEURRE**

SKŁADNIKI:

CIASTO KRUCHE:

- 500 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 100 g cukru
- 250 g masła lub margaryny
- 4 żółtka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 20 g skórki z cytryny

MASA MAKOWA:

- 1 puszka masy makowej
- 80 g Krakusków Petit Beurre
- 4 białka
- 80 g kandyzowanych owoców

DODATKI:

- 100 g Krakusków Petit Beurre
- 1 cytryna

SYROP:

- 50 g cukru
- 100 ml wody

PRZYGOTOWANIE MAKOWCA:

1. Na stolnicy przygotuj mąkę
2. Wrzuć wszystkie składniki na ciasto
3. Dokładnie zagnieć całość
4. Wstaw na godzinę do lodówki
5. Przygotuj 2/3 ciasta
6. Wylóż nim spód blachy
7. Białka ubij na sztywną pianę
8. Dodaj masę makową
9. A do niej herbatniki Petit Beurre
10. I kandyzowanego ananasa
11. Delikatnie wymieszaj całość
12. Masę wylóż na blachę i wyrównaj
13. Do reszty ciasta dodaj skruszone Petit Beurre
14. Ciasto wyrób i skrusz prosto na masę
15. Piecz w 180 stopniach przez 50-60 minut
16. Zagotuj wodę z cukrem
17. Dodaj cytryny pokrojone w plastry
18. Całość duś przez 5 minut
19. Chłodne ciasto posyp cukrem pudrem
20. Udekoruj cytrynami i czymś...
21. ...wyjątkowym jak Wielkanoc!