

## MAKOWCE 4 szt.

### **Składniki:**

Mąka tortowa 1kg

8 jaj

Mak 0,5 kg

Orzechy 0,10 kg

Skórka pomarańczowa 0,10 kg

Masło 0,10 kg

Drożdże 0,07 kg

Mleko 1 l

Cukier ½ kg



**Sposób sporządzenia:** Mak sparzyć przemielić dwukrotnie. Dodać bakalie, 4 żółtka i pianę ubitą z białek. Sporządzić ciasto drożdżowe i rozczyn (drożdże + łyżka cukru + 2 łyżki mąki). Do wyrośniętego rozczynu dodać 4 żółtka, 1 szklanki cukru, 0,5 kg mąki i mleko do gęstości. Pod koniec wyrobić i dodać masło. Odstawić do wyrośnięcia. Podzielić ciasto na 4 części, rozwałkować i smarować makiem oraz zwijać. Piec w pergaminie w temp. 165 stopni.