

NajPečenie



Makový baránok

Úžasne vyzerajúci a veľmi chutný koláčik.
Makové kučierky každému zachutia.

Potrebuje:

400 g	múka polohrubá
50 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor
1 lyžička	soľ
1 bal.	droždie (sušené)
150 - 200 ml	mlieko
1 ks	vajce
250 ml	mlieko
25 g	cukor práškový
2 lyžica	med
100 g	mak mletý
4 lyžica	strúhanka
1 ks	vajce
1 ks	hrozienuka
1 bal.	vanilínový cukor

Postup:

Múku, práškový a vanilínový cukor, soľ a droždie premiešame. Pridáme vlažné mlieko a necháme cca. 15 min. kysnúť. Premiesime a necháme kysnúť.

Prichystáme si náplň: mlieko s práškovým cukrom a medom prevaríme. Odstavíme a pridáme mak zmiešaný so strúhankou a rozmiešame.

Z kysnutého cesta odoberieme asi 1/3. Zvyšok rozvalkáme na plát a potrieme makovou náplňou, zrolujeme a nakrájame na kolieska široké cca 2cm. Zo zvyšku cesta vytvarujeme nožičky, hlavu, chvostík, a ukladáme na plech v tvare baránka. Potrieme vajcom a pečieme pri teplote 160 - 170 °C cca 30 - 40min. Hrozienuku použijeme ako oko.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
