

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



М а-а-а-а-ак! Как же я его люблю в выпечке! Должна сказать, что дрожжевой рулет является далеко не самой легкой выпечкой, но думаю, что данный вариант получится даже у тех, кто боится за него браться. Нежное, румяное тесто в дополнении с ароматнейшей начинкой и тонкой корочкой от сахарной глазури, что может быть вкуснее? Количество мака так радует, что мои приятельницы сказали, что это мак с рулетом, а не наоборот... :) Вообще, ближе к делу, очень и очень рекомендую!

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



ИНГРЕДИЕНТЫ:
Мука пшеничная высшего сорта 200 г
Яйца куриные 2 шт.
Сахар 100 г
Масло сливочное 50 г
Маковое семя 100 г
Соль 1 щепотка

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



ИСТОЧНИК: www.vashkitchen.ru

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



Маковый рулет, это блюдо из теста с маком и сливочным маслом, которое выпекается в духовке. Маковый рулет, это блюдо из теста с маком и сливочным маслом, которое выпекается в духовке.

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



Подготовьте заранее обжаренный мак (для этого мак нужно прокалить) и аккуратно смешайте его с творогом, сливками,

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



© 2013. Все права защищены. Сайт: www.muhabbat.ru

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



Пополнить воду обязательно теплой водичкой в зависимости густоты (воду вливать маленькими порциями)

Польский маковый рулет

Автор: Мухаббат
16.10.2013 12:57 -



(Примечание) меня рулет из полторы порции!