

Святковий пиріг із маком від родини Гончаренків

Для тіста:

- Масло вершкове – 250 г
- Цукор – 1 склянка
- Яйця – 6 штук
- Борошно – 400 г
- Розпушувач – 3 чайні ложки
- Молоко – 10 столова ложка

Для макової маси (начинка) :

- Мак сухий мелений – 300 г
- Цукор – $\frac{3}{4}$ склянки
- Масло – 100 г
- Яйця – 2 штуки
- Варення сливове (вишневе, смородинове...) – 3 столові ложки – ЗА БАЖАННЯМ
- Ароматизатор мигдаль – кілька крапель – ЗА БАЖАННЯМ
- Цукати з апельсинової цедри – 2 столові ложки(або 1 столову ложку стертої цедри) – ЗА БАЖАННЯМ

Для змазування поверхні:

- Жовток – 1 штука
- Цукор – 3-4 столові ложки

Начинка

Масло та цукор кладемо в каструлю, нагріваємо до повного розчинення, залишаємо до охолодження. Додаємо мак (за бажанням, сухофрукти, горіхи, варення) та яйця. Все добре перемішуємо.

Тісто

Масло кімнатної температури збиваємо з цукром до пухкого крему. По одному додаємо жовтки (кожен наступний жовток додаємо лише тоді, коли попередній повністю поєднався з масляною масою).

Борошно змішуємо з розпушувачем, просіюємо до масляної маси, збиваємо, вливаємо молоко.

Білки збиваємо до стійкої піни, акуратно лопаткою вмішуємо їх у тісто.

Форму застеляємо пергаментом і викладаємо равликів з тіста та макової начинки. Равликів готуємо так: розкочуємо тісто, змащуємо його начинкою і згортаємо у рулет. Рулет розрізаємо на невелички равлики (завширшки 5-7 см) і укладаємо їх у форму. Змащуємо поверхню жовтком, розтертим із цукром.

Випікаємо пиріг в розігрітій до 180 градусів духовці близько 40-50 хвилин, до "сухого сірника". Залишаємо до охолодження.

#пирігнезалежності #плічопліч #pyrihUA