

# Drożdżowa choinka z makiem

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 16

Czas gotowania: 2h

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - motylek
- 

### Przygotowanie :

1. Do czystego i suchego dzbanka miksującego założyć nóż, wlać 250 g mleka i 30 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podgrzewać – 40°C, czas 3 minut, prędkość 1.
2. Otworzyć pokrywę, dodać 3 żółtka, 1 całe jajko, 70 g cukru, 50 g masła pokrojonego na kawałki, 550 g mąki oraz szczyptę soli. Ugniatać czas 3 minuty, prędkość 2-3.
3. Ciasto przełożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić na 30 min do wyrośnięcia. Dzbanek umyć i osuszyć.
4. Do dzbanka miksującego założyć motylek, wlać białka z 3 jajek. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubijać – 3 minuty, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę, pianę przełożyć do masy makowej i delikatnie wymieszać łyżką. Blatkę wyłożyć papierem do pieczenia.
6. Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 części i każdą część rozwałkować na kształt trójkąta o wymiarach dużej blachy z piekarnika. Aby uzyskać pożądany kształt odciąć nadmiar ciasta nożem. Z resztek ciasta wyciąć czubek i trzon choinki.
7. Pierwszy trójkąt przełożyć na blachę, posmarować masą makową pozostawiając 0,5 cm wolnego brzegu. Przykryć drugim trójkątem i delikatnie docisnąć końce.
8. Choinkę pokroić w podłużne paski o szerokości około 1 cm, zostawiając po środku trójkąta około 3 cm wolnej przestrzeni bez nacięcia. Nacięte paski wywijać

---

dwukrotnie wokół własnej osi. Na koniec dokleić wcześniej wycięty trzon i gwiazdę. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 30 min.

9. Piekarnik rozgrzać do 180°C.

10. Piec 15-20 min w temperaturze 180°C. Odstawić na około 30 min do ostudzenia. Podawać jako deser.

---

### Wskazówki :

Choinkę drożdżową można oprószyć cukrem pudrem lub polukrować. Ciasto przed pieczeniem można również posmarować roztrzepanym jajkiem, będzie miało ładny, złotawy kolor. Zamiast masy makowej można użyć masę serową.