Makiełki małopolskie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 8-10
Czas gotowania: 20 min+ 30 min studzenie

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować masę makową: do naczynia miksującego założyć nóż. Włożyć 50 g orzechów włoskich i 50 g obranych migdałów. Zamknąć pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 5 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, przełożyć orzechy i migdały do innego naczynia.

Krok 3 - Do naczynia miksującego z nożem wsypać 250 g suchego maku, wlać 400 ml wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1. Po ugotowaniu mak powinien wchłonąć całą wodę. Zamknąć zaślepkę, zmiksować mak – czas 30 sekund, prędkość 10.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do maku dodać 3 czubate łyżki miodu naturalnego (ok. 80 g), 50 g cukru, posiekane orzechy i migdały, 50 g rodzynek, 30 g skórki pomarańczowej kandyzowanej, 2 łyżki soku z cytryny, kilka kropli aromatu migdałowego oraz pomarańczowego do ciast.

Krok 5 - Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 6 - Przez otwór w pokrywie wlać 150 g mleka, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka.

Krok 8 - Chałkę pokroić w plastry grubości ok. 1 cm, obkroić z przypieczonej skórki.

Krok 9 - Dno salaterki wyłożyć dokładnie plastrami chałki (można uzupełniać szczeliny kawałkami chałki), na chałkę wyłożyć warstwę masy makowej. Czynności powtarzać – układać warstwy chałki i masy makowej. Na wierzchu powinna znaleźć się masa makowa. Wierzch masy wyrównać, posypać płatkami migdałowymi i kandyzowaną żurawiną. Makiełki przykryć, wstawić do lodówki na kilka godzin, najlepiej na noc.

Wskazówki :

Do masy makowej można dodać więcej miodu.

Makiełki najlepiej zrobić co najmniej 1 dzień przed podaniem.