Makówki – pierożki z makiem smażone

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 30 sztuk
Czas smażenia: 30 min + 30 min studzenie maku

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, pozostawić mak do przestudzenia na ok. 30 min.

Krok 5 - 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 6 - Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka., za pomocą łopatki przełożyć masę do innego

naczynia

Krok 8 - Przygotować ciasto na pierogi: do dzbanka włożyć nóż, wlać 200 g ciepłej lecz nie gorącej wody. Dodać 15 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamknięta zaślepką, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, wsypać 400 g mąki pszennej, 0,5 łyżeczki soli, wbić 1 jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamknięta zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 10 - Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta, czas 2 minuty, prędkość 2.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę, pozostawić na 10-15 min.

Krok 12 - Ciasto wałkować na stolnicy na grubość ok. 2 mm, w razie konieczności podsypując niewielką ilością mąki. Za pomocą foremki lub szklanki wycinać kółka. Na każdą porcję ciasta nakładać masę makową, mocno i staranne zlepiać brzegi pierogów. Pierogi układać na tacy posypanej lekko mąką, ulepić wszystkie przed smażeniem.

Krok 13 - W szerokim rondlu rozgrzać olej do smażenia. Pierogi smażyć partiami z obydwu stron na złoty kolor. Za pomocą łyżki cedzakowej wyjmować, osączyć z tłuszczu i jeszcze ciepłe obtaczać w cukrze z cynamonem.