

Makovnjaèa

Contributed by Vanja
Utorak, 01 Svibanj 2007

TIJESTO
50 dkg brašna
15 dkg maslaca
10 dkg šeæera
2 cijela jaja
2 žumanjca
1 kvasac
2 žlice mlijeka
1 žlièica praška za pecivo
malo soli

NADJEV

20 dkg mljevenog maka
15 dkg šeæera
15 dkg groždica
2 vanilije
3 žlice ruma
2 dl mlijeka

Zamijesiti kvasac sa malo šeæera, brašna i mlijeka i ostaviti da se diže. Posebno zamjesiti maslac, šeæer i jaja te dodati posoljeno brašno. Kad se kvasac digao, dodati ga smjesi i zamjesiti tijesto. Ostaviti ga na toplome da se diže sat i pol. Zatim ga premjesiti, podijeliti u 3 dijela, te nadjenuti, zarolati i staviti u škrovadu da se diže još pola sata. Peæi 30 minuta na 180 , zatim štruce premazati razmuæenim žumancem i vratiti u peæ još 10-tak minuta.

Za nadjev prokuhati mlijeko. U posebnu teèu izmješati mak, šeæer i vaniliju, te na vatri dodati vrelo mlijeko i miješati par minuta. Na kraju dodati rum i groždice.