MASA Z BIAŁYM MAKIEM DO ROGALI

Masa z białym makiem to przepyszny i niezastąpiony składnik rogali świętomarcińskich. Jeśli pokusi Was, aby zrobić masę z niebieskim makiem, to rogale niestety nie będą się już nazywać świętomarcińskie! Dlatego na poszukiwania białego maku warto poświecić trochę czasu. Ja kupiłam biały mak w sklepie internetowym, dokupując od razu migdały i rodzynki. Jeśli zdecydujecie się na biszkopty kupione w sklepie, to nie gwarantuję, że masa będzie tak pyszna jak z domowym, upieczonym biszkoptem ;). Nie zapomnijcie o kandyzowanej skórce pomarańczowej! W ubiegłym roku nie zdążyłam zrobić i pominęłam ją w masie. Jednak w tym roku okazało się, że to bardzo ważny i niezastąpiony składnik masy z białym makiem!

Poniżej znajdziecie dwa przepisy na nadzienie do rogali. Polecam masę z białym makiem i marcepanem…pycha!

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na masę z biszkoptem:

- 500 g białego maku
- 80 g rodzynek
- 120 – 140 g migdałów lub orzechów, posiekanych
- 120 – 140 g orzechów włoskich, posiekanych
- ok 30 g **kandyzowanej skórki pomarańczowej**
- 80 g masła, roztopionego
- 200 g miodu
- 120 g cukru trzcinowego
- ok 180-200 g **domowego biszkoptu** (z 2 jajek)
- 4 – 5 jajek

Wykonanie:

1. Migdały/orzechy drobno siekamy w malakserze. Rodzynki i kandyzowaną skórkę pomarańczową drobno siekamy nożem.
2. Biały mak przepłukujemy. Umieszczamy w dużym garnku i zalewamy wrzątkiem. Gotujemy mak na mniejszym ogniu ok 30 minut, co jakiś czas mieszając, aby się nie przypalił.
3. Ugotowany mak odcedzamy. Następnie mielimy go **3 razy** w maszynce do mielenia.
4. W średnim garnku umieszczamy masło, miód i cukier. Podgrzewamy całość na małym ogniu, aż uzyskamy jednolitą, płynną masę. Następnie dodajemy migdały/orzechy, rodzynki i skórkę

pomarańczową.
Smażymy masę, cały czas mieszając, ok 3-5 min.

5. Biały mak umieszczamy w dużej patelni i dodajemy masę z bakaliami. **Całość smażymy ok 8 minut.** Zdejmujemy patelnię z palnika i studzimy masę.
6. **Jeśli nadzienie przygotowujemy dzień wcześniej,** to następne kroki wykonujemy w dniu pieczenia rogali. Do tego czasu masę z białym makiem przechowujemy w lodówce.
7. Do masy z białym makiem dodajemy pokruszony biszkopt i dwa jajka. Dokładnie mieszamy. Dodajemy trzecie jajko i mieszamy ponownie. Jeśli nasza masa nadal będzie gęsta dodajemy kolejne jajko. Trzeba uważać, aby masa z białym makiem nie wyszła za rzadka, dlatego dokładnie mieszamy masę, zanim dodamy następne jajko.

Masa z marcepanem:

- 500 g białego maku
- 70 g rodzynek
- 110 – 120 g migdałów, posiekanych
- 120 – 140 g orzechów włoskich, posiekanych
- 1 łyżka (ok 20 g) **kandyzowanej skórki pomarańczowej**
- 80 g masła, roztopionego
- 200 g miodu
- 100 g cukru trzcinowego
- 100 g masy marcepanowej
- 4 – 5 jajek

1. Masę z marcepanem robimy wg opisu wykonania masy z biszkoptem. Marcepan dodajemy do maku umieszczonego na patelni. Całość smażymy.

Uwagi:

1. Do masy można dodać pokruszone biszkopty, jednak domowy biszkopt jest o wiele lepszy.
2. Jeśli nie chcesz skórki pomarańczowej w masie, polecam zwiększyć ilość rodzynek.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!