

Pękający makowiec

Dodany przez karoolla1987

Makowiec z ciasta drożdżowego lubi podczas pieczenia pękać, moim zdaniem w niczym to nie przeszkadza a nawet jest lepszy od takiego, który nie pęknie. Jeszcze nie jadłam dobrego i nie pękniętego. Jeśli jednak chcesz aby był piękny to pamiętaj o kilku zasadach. Wszystkie produkty do ciasta muszą mieć jednakową temperaturę, mąka powinna być przesiana, ciasto wkładaj do nagrzanego piekarnika (180 stopni C). Podobno te rady pomagają, mi jednak makowiec pęka i wszyscy się nim zajądają.

Makowiec z ciasta drożdżowego lubi podczas pieczenia pękać, moim zdaniem w niczym to nie przeszkadza a nawet jest lepszy od takiego, który nie pęknie. Jeszcze nie jadłam dobrego i nie pękniętego. Jeśli jednak chcesz aby był piękny to pamiętaj o kilku zasadach. Wszystkie produkty do ciasta muszą mieć jednakową temperaturę, mąka powinna być przesiana, ciasto wkładaj do nagrzanego piekarnika (180 stopni C). Podobno te rady pomagają, mi jednak makowiec pęka i wszyscy się nim zajądają.

