

# Rolada makowa



## składniki

- **500 g** mąki pszennej
- **1 szt.** jajka
- **250 g** margaryny
- **50 g** drożdży
- **15 g** cukru kryształ
- **125 ml** mleka
- **1 g** soli
- **900 g** Masy makowej PROSPONA

## przygotowanie

Z mleka, cukru i drożdży zrobić rozczyn. Dodać pozostałe składniki, zarobić ciasto, włożyć do zimnej wody oraz pozostawić aż wyptynie. Podzielić na trzy części. Wywałkować trzy okrągłe placki. Nałożyć Masę makową opcjonalnie wymieszaną z jajkami i bakaliami. Zwinąć rolady, zwinąć w papier. Piec ok. 30-40 min. w temp. 180°C. Dekorować kandyzowaną skórką pomarańczową.

## nasz produkt

- **Masa makowa PROSPONA**  
(wiadro 13 kg / puszka 3,2 kg)
- **Masa makowa z bakaliami PROSPONA**  
(puszka 400 g / 900 g / 3,2 kg)
- **Masa makowa z białego maku PROSPONA**  
(wiadro 13 kg / puszka 900 g i 3,2 kg)

