

Receta croata para navidad: Makovnjača

De [croatiaweek](#)



Makovnjača (Photo: Cro Chef/Zagreb Tourist Board)

Makovnjača es un rollo de semilla de amapola y es popular en Navidad y Semana Santa en Croacia junto con el rollo de nuez.

Hay muchas variaciones por ahí, pero aquí hay una receta sencilla de Makovnjača que puedes probar justo a tiempo para Navidad.



Makovnjača (Photo: Cro Chef/Zagreb Tourist Board)

Ingredientes

- Harina - 500 g
- Levadura - 3.5 g
- Huevo - 1
- Yemas De Huevo - 2
- Mantequilla - 100 g
- Semillas de amapola - 300 g
- Leche
- Azúcar - 550 g
- Ron
- Pasas - 100 g
- Limón

Preparación

- En un tazón pequeño mezclar la levadura, una cucharadita de azúcar, la harina y 50 ml de leche tibia. Dejar actuar durante 45 minutos.
- En otro tazón poner el resto de la harina, la mezcla de espuma de levadura, 1 huevo, un poco de leche, ralladuras de limón y azúcar. Mezclar.
- Cuando la masa esté lista, sacarla, espolvorear con harina, colocarla en otro tazón, cubrirla y dejar reposar durante 40 minutos.
- Mientras la masa esté reposando preparar el relleno. En una sartén hervir alrededor de 400 ml de leche, agregar el azúcar, las semillas de amapola molidas y las pasas que han estado remojando en el ron. Mezclar hasta que se unan y luego quitar el calor.
- En una mesa o tabla, espolvoreada con harina, extender la masa. Añadir el relleno sobre la masa enrollada y enrollarla. Colocar el Makovnjača en un plato de horno. Pincelar con la yema de huevo antes de colocarlo en el horno.
- Hornear a 180 °C durante unos 60 minutos hasta que la parte superior tenga el recubrimiento del color deseado.
- Dejar que se enfríe y dobar tek!



Makovnjača a great addition to the selection of Christmas cakes