



# Gugelhupf de semințe de mac cu glazură de lămâie

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 1h 40 min

Dimensiunea porției 16 bucăți

## Ingredient

- 400 g zahăr
- 150 g Semințe de mac
- 330 g lapte
- 250 g Unt, moale, în bucăți și puțin mai mult pentru a unge
- 2 - 3 Linguri de pesmet pentru răspândire
- 1 lingurita zahar vanilat, de casa
- 1 linguriță de coajă de lămâie rasă
- 4 Ouă
- 370 g făină
- 80 g amidon de porumb
- 1 Pachet de praf de copt
- 30 g suc de lămâie

## Pregătire

1. Se adaugă 200 g de zahăr în vasul de amestecare, se pulverizează timp de **15 sec./nivel 10**, se transferă și se pune deoparte pentru turnare.
2. Adăugați semințele de mac albastru în vasul de amestecare și măcinați timp de **30 sec./etapa 9**.
3. Se adauga 200 g lapte si se aduce la fierbere timp de **6 min./90°C/pasul 2**, se transfera si se lasa sa se umfle. Clătiți vasul de amestecare.
4. Preincalzeste cuptorul la 180°C. Ungeți staniul Gugelhupf și presărați cu pesmet.
5. Se adauga untul, 200 g zaharul, zaharul vanilat si coaja de lamaie in vasul de amestecare si se amesteca timp de **40 sec./etapa 4** pana se spumeaza.
6. Apoi continuați să amestecați la nivelul 4 și, în același timp, adăugați treptat ouă la cuțitul de rulare.

7. Se adauga faina, amidonul de porumb, praful de copt si 130 g lapte si se amesteca cu o spatula timp de **30 de secunde/viteza 5**. Se toarnă 2/3 din aluat în vasul Gugelhupf pregătit.
8. Se adaugă amestecul de semințe de mac umflate la al treilea din aluatul rămas în vasul de amestecare, se amestecă timp de **15 sec./nivel 4** și se pune pe aluatul ușor în matriță. Spiralați cu o furculiță și coaceți timp de 60 de minute (180 ° C). Clătiți vasul de amestecare.
9. Lăsați tortul să se răcească puțin în tablă, să se rostogolească și să se răcească.
10. Se adauga zaharul glazurat si sucul de lamaie in vasul de amestecare si se amesteca timp de **20 sec./nivel 3.5** intr-o distributie, se tapeteaza tortul cu el si se lasa sa se usuze, apoi se taie in bucati si se serveste.