

Makowiec

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Makowiec

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag mąki, 30 dag cukru, 18 dag masła lub margaryny, -
- 6 jaj, skórka i sok z jednej cytryny, 2 łyżeczki proszku do pieczenia. -
- Masa: 30 dag maku, 3 jaja, szklanka cukru pudru, -
- cukier waniliowy, olejek migdałowy. -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mak opłukać, sparzyć i 2-3 razy przepuścić przez maszynkę do mięsa. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać aromaty, pianę ubitą z białek i lekko wymieszać. Utrzeć masło z cukrem i żółtkami do białości. Dodać startą skórkę i sok z cytryny, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i na końcu sztywno ubitą pianę.

Połowę ciasta wylać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką tortownicy, ułożyć warstwę maku, a na nią drugą część ciasta. Piec około 40 minut w średnio nagrzanym piekarniku.