

## Baletki z makiem i marmoladą różaną



### PROGRAMISTAPOGODZINACH



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	6 sztuka
<b>cukier</b>	120 gram
<b>mąka tortowa</b>	200 gram
<b>mak</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>marmolada z róży</b>	1 sztuka
<b>aromat migdałowy</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy na sztywno wraz szczyptą soli, a następnie wsypujemy cukier i ubijamy aż do momentu uzyskania jednolitej, jasnej masy. Następnie dodajemy żółtka wraz z aromatem i ubijamy. Na koniec wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy wszystkie składniki. Wykładamy po łyżeczce ciasta i posypujemy z wierzchu makiem. Pieczemy w 160 stopniach z termoobiegiem przez 10-12 minut. Po wystygnięciu łączymy ze sobą końcówki marmoladą. Smacznego!