

## Jeżowiec



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>białko</b>	1 szklanka
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>mak</b>	1 szklanka
<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>masło roztopione</b>	0,5 szklanki
<b>kasza manna</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	15 g
<b>aromat migdałowy</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić z cukrem pudrem na sztywną pianę. Gdy ubite dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mak, aromat, kasze mannę. Pod koniec roztopione, przestudzone masło. Delikatnie wymieszać, wylać ciasto do wysmarowanej formy i piec w temp. 170 stopni około 35 minut. po wystudzeniu przełożyć masą.