

Łamańce z makiem

RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	1 szklanka
miód	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
migdały płatki	3 łyżki
orzechy posiekane	3 łyżki
skórka pomarańczowa kandyzo	2 łyżki
rodzynki	3 łyżki
śmietana kremówka	4 łyżki
aromat migdałowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak zaparzyć wrzącą wodą i pozostawić na noc. Następnego dnia odcedzić i zemleć dwa razy w maszynce. Zmielony mak wymieszać z pozostałymi składnikami, wyłożyć na półmisek, obłożyć kruchymi ciasteczkami.