

MAKOWIEC IRENY



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mak	2 szkl.
jabłka	30 dag.
margaryna	1/2 kostki
cukier	1 szkl.
kasza manna	6 łyżek
jajko	6 sztuk
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
bakalie	--
tłuszcz do formy	--
Bułka tarta klasyczna Prymat	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem, żółtkami, dodać mak, kaszę manną, obrane i starte jabłka oraz pozostałe składniki na ciasto, na koniec wymieszać z ubitą na sztywno pianą z białek. Przełożyć do formy i piec w nagrzanym piekarniku. SMACZNEGO !!!