

Makowiec Jagódki



JAGÓDKA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	30 dag
cukier puder	30 dag
margaryna	25 dag
jaja	6 szt.
mleko	6 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
skórka pomarańczowa	wg uznania
cukier waniliowy	1 op.
dżem porzeczkowy	4 łyżki

Masa makowa

mak	35 dag
cukier puder	3/4 szkl.
jajko	4 szt.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy	wg uznania
rodzynki	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem, stopniowo dodając po jednym żółtku, następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, startą skórką pomarańczową i mleko. Wymieszać. Ubić pianę z białek i wmieszać delikatnie w ciasto.

Mak sparzyć i zemleć trzy razy w maszynie. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mak, orzechy, rodzynki i wymieszać. Na koniec wmieszać ubitą pianę z białek. Całość delikatnie wymieszać.

Ciasto wylać na blaszkę, posmarować dżemem i wyłożyć masę makową. Piec w temp. 180 stopni ok. 40 min.