

## makowiec japoński



**MAGDA173**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	0,50 kg
<b>cukier puder</b>	0,30 kg
<b>jaja</b>	9 sztuk
<b>margaryna</b>	1 sztuka
<b>kasza manna</b>	9 łyżek
<b>puder do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>zapach migdałowy</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę zalać wrzącą wodę. Gotować 20 minut, co jakiś czas odlać wodę i zalać wrzątkiem świeżym (2x) zemleć. Margarynę utrzeć z cukrem dodając po 1 żółtku. Następnie dodać mak, kaszę, proszek i zapach. Na koniec pianą z białek. Piec ok. 60 min.