

Makówki



BOGUSIA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	1 KILOGRAM
mleko	1,5 LITRA
rodzynki	500 GRAM
migdały płatki	500 GRAM
orzechy włoskie	500 G
ANGIELKA	2 SZTUKI
cukier	1 SZKLANKA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak mielimy przez maszynkę niestety zajmie to trochę czasu. Angielkę kroimy w kromki, rodzynki parzymy w gorącej wodzie żeby były miękkie i aromatyczne, a orzechy kroimy na mniejsze kawałki. Mleko podgrzewamy na ogniu W naczyniu u mnie była to brytfanka żaroodporna na dnie układamy warstwę z kromek angielki i przesypujemy ją częścią zmielonego maku, posypujemy następnie orzechami, migdałami i rodzynekami całość zalewamy ciepłym mlekiem ale nie całym. Potem następna warstwa angielki, maku, cukru, rodzynek, orzechów i migdałów i porcją mleka i tak postępujemy do momentu albo wyczerpania składników albo końca naczynia. Makówki najlepiej odstawić w chłodne miejsce lub bezpośrednio do lodówki na kilkanaście godzin, ponieważ wtedy najlepiej smakują