

## Zapiekany czekoladowy makaron



### SAMMAKKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron świderki</b>	1 szl
<b>śliwki węgierki</b>	10 szt
<b>miód płynny</b>	1 łyżka
<b>jajko</b>	1
<b>mąka pszenna</b>	3 łyżki
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>margaryna</b>	50 g
<b>tłuszcz do formy</b>	
<b>biszkopty okrągłe</b>	3

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron świderki czekoladowy gotujemy na półmiękkko w lekko osolonej wodzie.

Ze śliwek usuwamy pestki.

Keksówkę smarujemy tłuszczem i obsypujemy pokruszonymi biszkoptami.

Ugotowany makaron mieszamy z miodem i jajkiem. Przekładamy do foremki.

Na nim układamy połówki śliwek.

Margarynę rozcieramy palcami z mąką i cukrem. Powstałą kruszonkę rozsypujemy równomiernie na owocach.

Całość zapiekamy około 30 minut w 180 stopniach do zrumienienia.