

Mazurek makowy Joli



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier puder	25 dag
masa makowa	1 puszka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
jajko	6 szt.
bakalie	1 szklanka
tłuszcz	do smarowania
olejek migdałowy	1 szt.
polewa czekoladowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę wysmarować tłuszczem i wysypać 2 łyżkami tartej bułki. Mak wymieszać z olejkim. Oddzielić białka od żółtek, ubić na sztywno. Żółtka utrzeć z cukrem, stopniowo połączyć z masą makową, 3 łyżkami bułki i połową pokruszonych bakalii. Dodać pianę z białek, lekko wymieszać, wylać na blachę. Piec około 50 minut w temp. 180 stopni. Polewę przygotować wg przepisu na opakowaniu, wylać na ciasto i ozdobić pozostałymi bakaliąmi.