

## Kantyczka



### PATRYCJA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	10
<b>cukier</b>	2 szkl
<b>margaryna</b>	2
<b>mąka</b>	3 szkl
<b>mak</b>	1 szkl
<b>proszku do pieczenia</b>	4 łyżeczki
<b>kakao</b>	2 łyżeczki
<b>powidła</b>	2
<b>Biszkopt</b>	2 paczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem i roztartą margaryną, dodać mąkę z proszkiem i pianę. Podzielić ciasto na trzy części.

1 - ciasto żółte

2 - ciasto z makiem nieparzonym

3 - ciasto z kakao

Na spód blachy dajemy ciasto żółte, na to kładziemy biszkopty i smarujemy powidłami, na to ciasto z makiem, znowu biszkopty i smarujemy powidłami, na to ciasto kakaowe i wtedy pieczemy.