

Makowiec japoński



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	60 dkg
mak	40 dkg
cukier	20 dkg
margaryna	20 dkg
jajko	9
grysik	9 płaskich łyżek
orzechy	
rodzynki	
proszek do pieczenia	2 płaskie łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na spód można zrobić kruche ciasto. Mak sparzyć i zemleć 2x. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać mak, grysik, rodzynki i proszek do pieczenia. Na końcu dodać jabłka starte na grubej tarce oraz pianę z białek. Piec ok. 40 minut.