

Makowiec ucierany



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	40 dkg
cukier	25 dkg
margaryna	25 dkg
jajko	8
mleko	6 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
woda zimna	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem dodając po żółtku, mąkę, proszek. Dodać mleko i wszystkie składniki. Ubić pianę i wszystko dokładnie wymieszać, wlać połowę na blachę, na ciasto dać mak i przykryć drugą połową.

Mak: 1/2 kg maku - sparzyć i zemleć dwa razy, 3 jaja, 1 szkl. cukru, zapach migdałowy.

Całe jaja ubić z cukrem, dodać zapach, bakalie i mal, lekko wymieszać, piec ok. 1 godz.