

Makowiec bez spodu



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	25 dkg
cukier	1 szkl
jajko	8
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
olejek migdałowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać sparzony i zmielony dwa razy mak, bułkę tartą, olejek i na końcu ubitą pianę z białek. Wszystko lekko i delikatnie wymieszać. Wylać do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą prodiża - piec około 40 minut. Po upieczeniu poleć polewą i posypać orzechami lub kokosem.