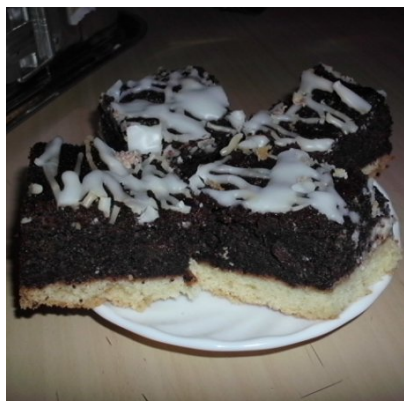


Ciasto z makiem



RENATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	0,5 kostki
cukier	12 dag
jajko	3 szt
mąka krupczatka	15 dag
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mak	50 dag
dżem śliwkowy	0,5 słoika
masło roślinne - do masy	0,5 kostki
miód	2 łyżki
rodzynki	1 garść
tłuszcz do formy	
jajko	3 do masy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka rozbijamy oddzielając białka od żółtek. Margarynę ucieramy z cukrem. Ciągłe ucierając dodajemy żółtka, mąkę, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i pianę z białek. Ciasto dokładnie ucieramy a następnie wylepiamy nim natłuszczoną blachę. Przygotowujemy masę makową: mak sparzamy, dokładnie odsączamy i mielimy dwukrotnie. W misce łączymy mak żółtka /3 szt/, dżem, stopione masło roślinne, miód i rodzynki. Wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy pianę z białek i delikatnie ale dokładnie mieszamy. Masę makową przekładamy na ciasto w formie i pieczemy ok. 60 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. Masło roślinne i margarynę możemy zastąpić masłem a do masy makowej możemy dodać dwie łyżki kakao i garść orzechów.

