

Babka makowa- staropolska



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mak	30 dkg
jaja	30
cukier	30 dkg
migdały	10 dkg
mąka ziemniaczana	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak zemleć 3 razy, następnie wycierać go z żółtkami i cukrem oraz migdałami. W momencie stania się białej masy wsypać mąkę ziemniaczaną, zmieszać z nią ostrożnie ubitą pianę z białek, włożyć do formy i wstawić do piekarnika 180 st.