

Torcik makowy



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	250 g
mąka	2 łyżki
masło	150 g
miód	3 łyżki
cukier	200 g
żółtko jajek	5 szt
migdały	50 g
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak umyć. Zalać wrzątkiem i zostawić na noc. Nazajutrz zemleć w maszynce, dodając sparzone i obrane migdały. Utrzeć masło z cukrem i żółtkami, dodać mak. Wymieszać z mąką i miodem. Tak przygotowane ciasto przełożyć do tortownicy i piec 30 min. Po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem.