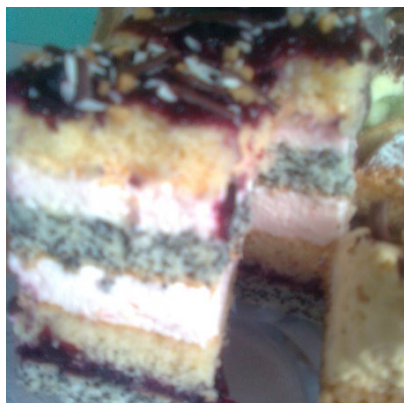


kwitnący tulipan



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
cukier	1 1/2 szklanki
jajko	6
margaryna	1 kostka
olej	6 łyżek
kakao	2 łyżeczki
mak	1/2 szklanki
kisiel wiśniowy	1
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MARGARYNĘ UTRZEĆ Z CUKREM, DODAJĄC PO JEDNYM ŻÓŁTKU I NA PRZEMIAN PO 1 ŁYŻCE OLEJU, MĄKI WYMIESZANEJ Z PROSZKIEM DO PIECZENIA. NA KONIEC STARANNIE WYMIESZAĆ Z UBITYM BIAŁKIEM. CIASTO PODZIELIĆ NA 4 CZĘŚCI. PIERWSZĄ WYMIESZAĆ Z KAKAO, DRUGĄ Z MAKIEM, TRZECIĄ Z KISIELEM. OSTATNIA ZOSTAJE JASNA. W TORTOWNICY UŁOŻYĆ NIEREGULARNYMI WARSTWAMI WSZYSTKIE 4 WARSTWY CIASTO PIEC W PIEKARNIKU W TEMP 200 ST OK 45-50 MIN