

Mrówkowiec z owocami



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
mąka ziemniaczna	20 dag
margaryna	1 kostka
cukier	1 szklanka
jaja	4 szt
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mleko	1/3 szklanki
mak	1 szklanka
owoce	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margaryne o temp. pokojowej utrzeć z cukrem na biało. Żółtka oddzielić od białek, białka ubić na sztywną pianę. Do masy z margaryny stopniowo dodawać żółtka cały czas ucierając. Obie maki wymieszać razem z proszkiem do pieczenia i cały czas ucierając ciasto dodawać stopniowo mąkę i mleko (o temp. pokojowej). Na koniec dodać kilka kropel olejku migdałowego i pianę z białek, całość delikatnie wymieszać. Dodać mak i pokrojone owoce i delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na przygotowaną wcześniej blachę i piec 50-60 minut w temp. 160 stopni. Wierzch można posypać cukrem pudrem lub polać polewą.