

Tulipan



ANNA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	6
margaryny	1 kostka
cukru	1 1/2 szklanki
mąki	2 szklanki
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
suchego maku	1 1/2 łyżki
kiślu wiśniowego	1 1/2 łyżki
kakao	1 1/2 łyżki
olej	8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć pianę z białek. Żółtka, cukier, margarynę utrzeć dodawać mąkę i olej na koniec pianę. Ciasto podzielić na 4 części. 1 zostawić. do 2 dodać mak, do 3 kakao, a do 4 kiśiel. Nakładać na blaszkę po kolei i na przemian każdą część ciasta.