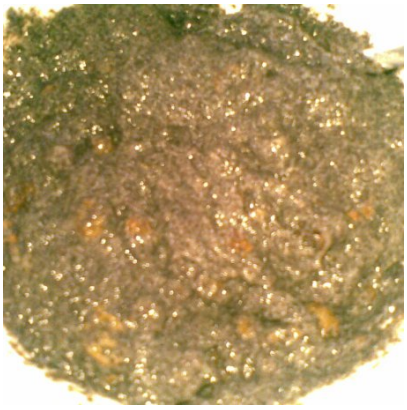
Masa makowa do przełożenia biszkoptu



MAŁPECZKA18

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

mak	1,5 szklanki
masło	1 kostka
cukier	3/4 szklanki
budyń waniliowy	1/2 opakowania
bakalie	garść
mleko	2 szklanki
jaja	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak przesypujemy do garnka i zalewamy gorącym mlekiem. Czekamy aż wchłonie część mleka. Podgrzewamy masę do zagotowania i odstawiamy do wystygnięcia.
Sparzony w ten sposób mak mielimy dwa razy w maszynce do mięsa, a następnie wbijamy do niego jaja, dodajemy budyń, cukier i bakalie.
Tak przygotowaną masę makową przekładamy do stopionego w garnuszku masła i ciągle mieszając gotujemy aż masa zgęstnieje.