

Makowiec z jabłkiem



TERESA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- 12 jajek**
- 2 szklanki cukru**
- 1 kostka margaryny**
- 12 łyżek manny**
- 0,5 kg maku**
- 1 kg jabłek**
- olejek migdałowy**
- 2 łyżki proszku do pieczenia**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak zaparzyć, zmielić 2 razy. Margarynę utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku i ucierać, aż do końca.

Potem dodajemy mak i starte jabłka na tarce jarzynówce (jabłka odciśnięte). Następnie dodajemy ubitą pianę i mieszamy. Na koniec dodajemy mannę, olejek i proszek do pieczenia. Wlewamy na blachę i pieczemy 1 godzinę.