

placek makowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	2 Szklanki
jajko	10
cukier	1 Szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
miód	1 łyżka
zapach migdałowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak sparzyć i zostawić na całą noc. Następnie odcedzić i zmielić 3 razy. Żółtka utrzeć z 1 szklanką cukru, dodawać stopniowo mak, tartą bułkę, miód i zapach. ubić białka i delikatnie połączyć razem. Piec ok. 45-50 minut. przełożyć dowolnym kremem. Najlepiej jednak smakuje z kremem kawowym.