

Świąteczny makowiec



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąka krupczatka	200 g
masło	200 g
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 małe łyż.
proszek do pieczenia	1 mała łyż.
smalec	50 g
cukier puder	50 g
kasza manna	3 duże łyż.
żółtko jajek	3 szt.
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie

Na masę makową:

masa makowa	1 puszka
orzechy pekan	50 g
kasza manna	3 duże łyż.
białko	3 szt.

Do dekoracji:

lukier biały
kakao
płatki czekoladowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę lub do miski przesiać mąkę, dodać resztę składników i zagnieść ciasto po czym odstawić je na 24 godziny do lodówki. Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z masą makową, orzechami oraz kaszą manną.

Po 24 godzinach rozwałkować ciasto na grubość 1 cm, włożyć do formy wysmarowanej masłem i zalać masą makową.

Resztą ciasta udekorować makowiec, po czym piec w temperaturze 180°C przez 50 minut.

Makowiec ostudzić, udekorować lukrem, kakao oraz płatkami czekolady.