

Ekspresowy makowiec z masy makowej przekładany herbatnikami



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Keksówka o wymiarach 9,5 x 22,5 cm:

masa makowa	850 g
cukier	85 g
masło lub margaryna	85 g
jajko	3 sztuki
mąka pszenna	2 łyżki
miód	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki

Dodatkowo:

herbatniki	200 g
-------------------	-------

Opcjonalnie:

polewa czekoladowa	0.3 szklanki
bakalie	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka z cukrem utrzeć do białości i dokładnie połączyć z masłem/margaryną.

Następnie do masy jajeczno-tłuszczowej dodać masę makową oraz mąkę, miód i sok z cytryny.

Na końcu do całości delikatnie wmieszać białka uprzednio ubite na sztywną pianę.

W formie wysłanej papierem do pieczenia kolejno mieścić warstwę herbatników, 1/4 masy z makiem, herbatniki, masę, herbatniki i ponownie resztę masy.

(Powinny wyjść 3 warstwy z ciastkami i 4 z masą. Masa z makiem powinna być na wierzchu.)

Ciasto piec w rozgrzanym (!) piekarniku przez około 50-60 minut w 180 stopniach. (Posiadam piekarnik gazowy.)

Makowiec całkowicie ostudzić na szafce kuchennej, a następnie opcjonalnie udekorować polewą czekoladową oraz posypać bakaliami.