

Makowiec



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	50 dkg
cukier	40 dkg
jajko	10 sztuk
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olejek migdałowy	2 krople

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem na gładką masę. Mak sparzyć, odcedzić, zmielić dwukrotnie w maszynce. Mak dodać do białek i powoli ucierać. Ubić na sztywną pianę z białek, wymieszać z masą jajeczno-makową, dodać tartą bułkę i olejek. Ciasto ostrożnie wlać do dużej tortownicy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około godziny. Ostudzić w piekarniku.