

Japoński



DAMIAN19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mak	30 dag
margaryna	1
cukier puder	45 dag
jabłka	60 dag
kasza manna	9 łyżek
jaj	9
rodzynki	10 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
orzechy włoskie	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sparzyć i zemleć mak, a na tarce zetrzeć jabłka. Utrzeć margarynę z cukrem i dodać żółtka mak, i utarte jabłka. Ubić na pianę i dodać kaszę manną i resztę składników. Piec w 150-180 C przez ok. 40 min.