
Łamańce z makiem 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4634 razy.

MAK: 30 dag

CUKIER: 20 dag

WANILIA: 1/2 laski

OLEJEK MIGDAŁOWY: 2-3 krople

MIGDAŁY LUB ORZECHY: 10 dag

MAKA: 15 dag

CUKIER PUDER: 5 dag

JAJKA: 1

ŚMIETANA: 2-3 łyżki

Mak sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, ponownie zalać wrzącą wodą, pozostawić na 12 godzin. Mąkę przesiać, dodać cukier, jajko i śmietanę, zagnieść twarde ciasto, rozwałkować cienko, pokrajać w skośne kawałki o boku około 3 cm, ułożyć na blasze posmarowanej masłem, wstawić do piekarnika, upiec, lekko rumieniąc. Namoczony mak odcedzić, oczyścić ze skórek. Przygotowane migdałki posiekać drobno i lekko podrumienić, pozostawiając przez kilka minut w nagrzanym piekarniku. Cukier puder wymieszać z pokrajaną drobno wanilią. Utarty mak połączyć z cukrem, dodać 2-3 krople olejku migdałowego i przygotowane migdały, można także dać trochę rodzynków, wymieszać, dodając równocześnie około 1/2 szklanki wody, oziębnić w lodówce. Przed podaniem wyłożyć na półmisek, posypać upieczonymi ciasteczkami.

nooo

Nadesłał(a): 2005-12-13 22:12:40

jeszcze większe nooooooooo

Nadesłał(a):MM 2013-06-28 13:06:01

ać ęńóśź

Nadesłał(a): 2014-05-09 21:05:41