
Makowy placek z białek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4594 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki,

25 dag margaryny,

25 dag (1 1/4 szklanki) cukru pudru,

1 szklanka białek,

1 szklanka maku,

czubata łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

skórka z cytryny,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Margarynę podgrzać do rozpuszczenia i przestudzić. Wymieszać mak (suchy), cukier i mąkę. Dodać rozpuszczoną margarynę i dokładnie wymieszać. Z białek ubić pianę i połączyć wszystkie składniki, delikatnie mieszając. Wylać ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 50 min. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>