
Mazurek makowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3502 razy.

8 jaj,

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

25 dag maku,

1 łyżka miodu naturalnego,

6 dag (2-3 łyżki) tartej bułki,

1 cytryna lub sok cytrynowy,

olejek migdałowy,

20 dag bakalie (orzechy, rodzynki, suszone owoce),

tłuszcz i tarta bułka do formy;

polewa kakaowa

Mak sparzyć , dokładnie odcedzić , zemleć trzykrotnie, wymieszać z płynnym miodem i olejkiem. Żółtka utrzeć z cukrem i stopniowo połączyć z makiem, tartą bułką i bakaliami. Na końcu dodać ubitą na sztywno pianę, lekko wymieszać i wylać na blachę posmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką. Piec około 60 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Po upieczeniu poleć polewą i ozdobić bakaliami.

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