
Makowiec 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7967 razy.

MAK: 1/4 kg

CUKIER: 1 i 3/4 szklanki

JAJKA: 9

MASŁO: 1/4 kostki

MĄKA: 2 szklanki

MARGARYNA: 1 kostka

PROSZEK DO PIECZENIA: 2 i 1/2 łyżeczki

OLEJ: 1 łyżka

CUKIER WANILIOWY:

AROMAT: migdałowy

RODZYNKI:

Przepis na 1 prodiż

Ciasto:

7 jaj

1 szklanka cukru

2 szklanki mąki

1 kostka margaryny

2 łyżeczki proszku do pieczenia

cukier waniliowy

1 łyżka oleju

Masa makowa:

1/4 kg maku

3/4 szklanki cukru

2 jajka

1/4 kostki masła

1 łyżeczka proszku do pieczenia

zapach migdałowy

rodzynki

Żółtka utrzeć z margaryną i cukrem. Dodać mąkę i pozostałe składniki. Na koniec ubitą pianę. Mak sparzyć, zmielić. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami. Dodawać mak ucierając. Na koniec dodać bakalie, proszek do pieczenia i pianę. Na wysmarowaną blachę wyłożyć 2/3 ciasta. Na to wyłożyć mak. Na wierzch resztę ciasta. Piec na złoty kolor - około godziny.