

---

# Makowiec 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7936 razy.

MAK: 1/4 kg  
CUKIER: 1 i 3/4 szklanki  
JAJKA: 9  
MASŁO: 1/4 kostki  
MAKA: 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, zemleć. 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.