
Makowiec 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8010 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.