

---

# Makowiec - aby się nie rozwarstwiał

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2822 razy.

Moja mama najpierw smaruje ciasto ubitym białkiem z cukrem, a dopiero na tym rozprowadza mak.

Jakos sie nie oddziela.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

Dobry sposob, Można też część drożdży dać do maku. I piec zawięty w papier a "luzu" tylko na palec (rośnie na długość ).  
Nadesłał(a):