
Szybkie ciasto makowe

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3389 razy.

Wczoraj zrobiłam to ciasto, mierzac składniki specjalnie dla was, żeby nie było tych głupich cups.

115 dag masła

250 ml maki

250 ml cukru

2 duże jajka

1 polski proszek do pieczenia (albo 1+1/2 łyżeczki amerykańskiego proszku)

3 łyżki maku

1 łyżeczka olejku pomarańczowego

Mala forme do chleba wysmarować masłem i opruszyć maki.

Piec rozgrzać do 180C/350F.

Mak wymieszać z proszkiem. W mikserze utrzeć masło z cukrem, dodać jajka, miksować 60 sec., dodać mak, olejek i mak, i miksować 3 minuty.

Przełożyć do formy, piec 45-60 min, w zależności od formy, aż patyczek wstawiony w środek ciasta wyjdzie czysty.

Ostudzić w formie 10 min., przełożyć na talerz.

Mak może być surowy cały, albo sparzony i zmielony, ale musi być suchy.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)