

---

# Slaska makowka Bozonarodzeniowa

Dodano: 2005-12-11 13:49:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5656 razy.

mak 0,25 kg  
migdały płatki i mielone 0,20 kg  
orzechy laskowe 100 g  
kokos 150 g  
rodzynki 100 g  
cukier 0,25 kg ( do smaku )  
cukier waniliowy 1  
strucla - chalka 0,50 kg  
masło 0,25 kg  
mleko 1,5 l (3,2 %)

mak zmielic , następnie zalac wrzatkim i mieszajac powoli odparowywac wode. W trakcie odparowywania dodac cukier z cukrem waniliowym . Pod koniec tego procesu dodac bakalie - orzechy laskowe , migdały , kokos (moze byc gotowa mieszanka studencka ). Na drugim palniku gotujemy mleko kiedy ma juz temperature bliska wrzenia dodajemy masło , następnie laczymy z masa makowa . Struclę kroimy w kromki i układamy na polmisku , nie namaczamy w mleku . Każda wartwe przelewamy ugotowanym mlekiem z makiem i dodatkami . czynności te wykonujemy powoli tak aby mleko sie wchlonelo do strucli .

Przekładamy polmisek do calkowitego jego napelnienia powtarzajac te czynności .

wazne aby na koniec bylo widoczne ze strucla bedzie miala wystarczajaca ilosc mleka zeby byla wystarczajaco mokra .

Gore makowki dekoracyjnie posypujemy kokosem rownomiernie .

Kiedy jest gotowa odstawiamy do zimnego miejsca , jemy na zimno .

Nadesłał: Krzysiek K <krzysztof\_kloc@poczta.onet.pl>

---

BYLO PYSZNE

Nadesłał(a): 2006-01-14 21:01:12