







# Makowiec z lukrem

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 Forma o średnicy 22-24 cm.

## Składniki:

### ciasto:

- mielony mak lub masa makowa - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajka - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- miód - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- połówki orzechów włoskich (do dekoracji) - 10 sztuk

### lukier:

- cukier puder - 170 gramów
- woda - 5 łyżek
- sok z cytryny - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Nagrzey piekarnik do 180°C. Zmiksuj żółtka z cukrem i Kasią.
2. Dodaj miód, mielony mak oraz proszek do pieczenia i wymieszaj dokładnie łyżką.
3. Ubij białka na sztywną pianę.
4. Dodaj pianę z białek do miski za pomocą łyżki.
5. Przygotuj formę o średnicy 22-24 cm, i wysmaruj ją Kasią.
6. Wlej masę do formy i wstaw do piekarnika. Piecz przez ok. 45 minut w temperaturze 180°C. Przygotuj lukier, mieszając cukier puder z wodą i sokiem z cytryny. Wylej lukier na ostudzone ciasto i rozprowadź nożem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)