





# Ciasto makowe z białek

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  220 st. C °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 1 szklanka
- mak - 1 szklanka
- białko - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- bakalie - 1 opakowanie
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

### polewa

- woda - 7 łyżeczek
- cukier - 7 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- ciemne kakao - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno, dosypując stopniowo cukier. Mąkę wymieszać z proszkiem i dosypywać powoli do białek, wsypać mak, wlać rozpuszczoną i ostudzoną Kasię, dodać bakalie, wymieszać.
2. Piec w formie keksówce ok 40-50 minut w temp. 220 stopni.
3. W trakcie pieczenia ciasto należy przykryć folią aluminiową, żeby za bardzo się nie spiekło.
4. Piec do tzw. suchego patyczka.
5. Polewa: Wodę z cukrem zagotować. Dodać pozostałe składniki i cały czas mieszając zagotować, aż wszystko się dokładnie połączy i zgęstnieje.
6. Ostudzone ciasto polać polewą. Smacznego :)

---

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)