





przepisy.pl

Ciasto makowe z mleczną polewą



 35 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 180 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- duże jajka - 5 sztuk
- suchy mak - 100 gramów
- mleko - 125 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 25 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 180 gramów
- cukier puder - 140 gramów
- woda - 3 łyżki
- mleko w proszku - 1 szklanka
- orzechy włoskie - 150 gramów
- mieszanka keksowa do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Kasię utrzyj z cukrem i żółtkami.
2. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mak i mleko.
3. Na koniec dodaj ubite na sztywno białka i sok z cytryny. Całość delikatnie wymieszaj.
4. Ciasto przełóż do formy, o wymiarach 22 cm x 28 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz 30 minut w 180 st.C.
5. Kasię włóż do rondla, następnie zagotuj ją z cukrem i wodą. Przelej do miski, dodaj mleko w proszku i zmiksuj na gładką masę. Orzechy sparz wrzątkiem, osusz na papierowym ręczniku i posiekaj.
6. Jeszcze ciepłą masę wymieszaj z orzechami i wyłóż na przestudzone ciasto. Odstaw do zastygnięcia. Udekoruj mieszanką keksową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl