







Ciasto z makiem

przepisy.pl



 70 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C  10 x 28 cm

Sposób przygotowania:

1. Kasie roztop w rondelku i przestudź. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Białka ubij na sztywną pianę z cukrem i cukrem wanilinowym.
2. Ciągłe ubijając dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mak.
3. Na koniec dodaj roztopioną Kasie i wymieszaj mikserem ustawionym na najniższe obroty. Formę keksową o wymiarach 10 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia.
4. Ciasto przełóż do formy. Piecz około 50 minut w 180 °C.
5. Cukier puder utrzyj z wodą na gładki lukier i posmaruj nim wierzch ciasta. Całość posyp kandyzowaną skórka pomarańczową.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 170 gramów
- cukier - 200 gramów
- białka z dużych jajek - 6 sztuk
- cukier wanilinowy - 15 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- mak niebieski - 150 gramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- woda - 3 łyżeczki
- kandyzowana skórka pomarańczowa - 1 łyżka

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