



przepisy.pl

Lazania na słodko

 60 minut  10 osób  Średnie

Składniki:

- cukier - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 6 sztuk
- posiekane orzechy włoskie - 4 łyżki
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- białka - 2 sztuki
- gęsta kwaśna śmietana - 2 szklanki
- owoce kandyzowane - 5 łyżek
- gotowa masa makowa - 1 opakowanie
- makaron na lazanie - 12 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Lazanie gotuj we wrzątku przez 2 minuty, wyjmij i wystudź.
2. Ubij białka i wymieszaj delikatnie z masą makową.
3. Odłóż po 1/3 posiekanych orzechów i owoców kandyzowanych do dekoracji, resztę dodaj do masy makowej.
4. Śmietanę zmiksuj z mlekiem, jajkami, cukrem i cukrem waniliowym.
5. Do podłużnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia włóż 2 płaty ciasta.
6. Posmaruj niewielką ilością sosu śmietanowego i porcją masy makowej.
7. Czynność powtarzaj, do momentu wyczerpania składników.
8. Piecz 40 minut w 180 stopniach. Udekoruj odłożonymi bakaliami.

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