



Makowczyk w kruchym cieście

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180°C °C 

Składniki:

- mąka - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- spirytus - 2 łyżki
- dżem morelowy - 5 łyżek
- masa makowa: - 900 gramów
- miód - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- bakalie - 100 gramów
- białko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Kasię posiekać z mąką i solą.
2. Dodać jajko, żółtko, śmietanę, spirytus (uważając, by nie polać jajek-bo się zetną).
3. Zagnieść ciasto.
4. Schłodzić.
5. Mak podgrzać, wymieszać z miodem, Kasią, dodać bakalie.
6. Lekko ostudzić, połączyć z pianą z białka.
7. Częścią ciasta wypełnić dno i boki natłuszczonej formy, wyłożyć masę makową.
8. Z reszty ciasta wyciąć gwiazdki, choinki...Ułożyć na wierzchu ciasta i posmarować dżemem.
9. Upiec. Smacznego:)

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