



Makowiec dla zapracowanych

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 0.25 szklanek
- zapach cytrynowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana gęsta kwaśna - 2 łyżki

masa makowa

- gotowa masa makowa - 1 puszka
- brzoskwinie - 1 puszka
- zapach migdałowy - 1 opakowanie

beza

- białka - 5 sztuk
- cukier - 0.25 szklanek
- budyń waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddzielić od białek i zagnieść ciasto, podzielić na 2 części, jedną większą, drugą trochę mniejszą. (Białka zostawiamy do piany).
2. Mniejszą lekko podmrozić, wyłożyć blaszkę o wymiarach 40x25 cm papierem do pieczenia, palcami rozłożyć cienko ciasto.
3. Masę makową wymieszać z ulubionym zapachem, dodać odsączone na sitku, pokrojone brzoskwinie, dokładnie wymieszać.
4. Wyłożyć na ciasto, na to ubite białka z odrobiną soli, cukrem i budyniem.
5. Zetrzeć pozostałe ciasto na tarce i posypać na bezę.
6. Piec w 180° C około 50 min. Smacznego!

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