





# Makowiec tradycyjny

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180-190 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- mąka krupczatka - 45 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk

### masa makowa

- mak - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- cukier - 15 dekagramów
- białko - 1 sztuka
- bułka tarta - 4 łyżki
- rodzynki - 10 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto wymieszać, trochę ciasta (kulę) zostawić na posypkę.
2. Na ciasto wyłożyć mak.
3. Piec w temp 180-190 C przez około 50 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)