





przepisy.pl

# MAKOWIEC W CYTRYNOWYM CIEŚCIE



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 18 dekagramów
- mąka - 30 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- skórka i sok z cytryny - 1 sztuka

### masa

- maku - 30 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- olejek migdałowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Mak opłukać, sparzyć i 2-3 razy przepuścić przez maszynkę.
2. Utrzeć żółtka z cukrem, połączyć z makiem, dodać aromaty, ubitą pianę z białek i lekko wymieszać.
3. Kasię z cukrem i żółtkami utrzeć na puch. Dodać skórkę i sok z cytryny, mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i na koniec sztywno ubita pianę. Połowę ciasta wylać do formy, ułożyć warstwę maku, a na nią drugą część ciasta. Piec około 40 minut w 180°C.

---

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)