



Makowiec z pianą

przepisy.pl

 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- mąka tortowa - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olejek migdałowy
- mak - 300 gramów
- białko - 2 sztuki
- dżem śliwkowy - 1 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- białko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z żółtkami i cukrem, następnie ucierając, dodawać mąkę, proszek i olejek.
2. Ubić pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem.
3. Mak sparzyć i 2 razy przemielić, wymieszać z pozostałymi składnikami masy.
4. Ciasto na blachę, a następnie masa makowa i do piekarnika na 40 minut.
5. Wyciągnąć ciasto i szybko na ciasto ubitą pianę z cukrem-cukier dodać, gdy piana już sztywna będzie i zapiec na złoty kolor.

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