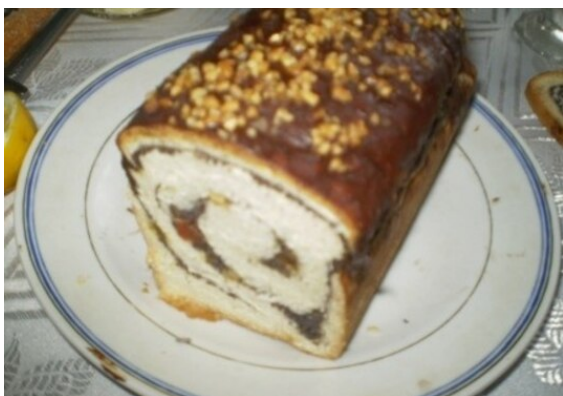






Makownik

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- aromat migdałowy - 1 opakowanie

masa makowa

- mak - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- aromat migdałowy - 1 opakowanie
- bakalie - 1 opakowanie
- jajko - 3 sztuki

krem

- mleko - 2 szklanki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier puder - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać.
2. Dodać żółtka i jeszcze ubijać.
3. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia.
4. Delikatnie wymieszać.
5. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy.
6. Piec ok. 25 minut w temp. 170C.
7. Ostudzić i nasączyć wodą z aromatem migdałowym.
8. Mak zalać wodą, zagotować i zostawić na 24 h.
9. Na drugi dzień mak zmielić.
10. Do naczynia przełożyć mak, Kasię, cukier i aromat.
11. Wymieszać i zeszklić na ogniu, pod koniec dodać bakalie.
12. Jajka ubić i wlać do gorącego maku, wymieszać.
13. Gorący mak wyłożyć na upieczony i ostudzony biszkopt.
14. 1 i 1/2 szklanki mleka zagotować.
15. W pozostałym mleku rozmieszać mąkę pszenną i ziemniaczaną i wlać do gotującego się mleka.
16. Chwilę pogotować i ostudzić.
17. Miękką Kasię utrzeć, dodając cukier puder i ostudzony budyń.

18. Gotowy krem wyłożyć na masę makową.

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