



Placek makowy

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



50 minut



180 °C



Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 100 gramów
- śmietana 18% - 2 łyżki

masa

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 100 gramów
- masa makowa - 900 gramów
- morele w zalewie - 1 opakowanie
- kasza manna - 2 łyżki

dekoracja

- cukier puder - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę, proszek do pieczenia, cukier, Kasię i śmietanę wymieszaj mikserem, a następnie wysyp na blat i szybko zagnieć.
2. Około 1/5 części ciasta odłóż do lodówki, a resztą wyklej dno tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Masa: Jajka zmiksuj z cukrem, dodaj mak z puszki i kaszę, znów wymieszaj.
4. Masę makową wyłóż na ciasto w tortownicy, na to połóż połówki osączonej z zalewy moreli.
5. Wyjmij resztę ciasta z lodówki i pokrusz na wierzchu.
6. Piecz ok. 50 min. w 180 st. C.
7. Gdy ciasto ostygnie, posyp je cukrem pudrem.

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