





Suchy makowiec

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 35 min. w 180°C.
2. Gdy będzie gładkie, wlać olejek migdałowy i ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszać.
3. Kasię rozetrzeć w garnku, wsypać suche składniki, wyrobić ciasto.
4. Cukier, mąkę z proszkiem i mak wymieszać.

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

Składniki:

- białko - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier puder - 1 szklanka
- mak - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olejek migdałowy - 1 opakowanie