





przepisy.pl

Super makowiec świąteczny bez spodu

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 75 minut  170 °C 

Składniki:

- cukier - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mak - 40 dekagramów
- jabłko - 6 sztuk
- jajko - 9 sztuk
- kasza manna - 9 łyżek
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- orzechy - 1 opakowanie
- rodzynki - 1 opakowanie
- skórka pomarańczowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mak sparzyć i zemleć 2 razy.
2. Jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce.
3. Oddzielić białka od żółtek, ubić białka na sztywną pianę.
4. Kasię utrzeć z cukrem.
5. Dodawać stopniowo po 1 żółtku, łyżce maku, łyżce kaszki i proszek do pieczenia, dodać jabłka.
6. Jak wszystkie składniki połączymy, na końcu wymieszajmy z ubitą pianą, dodajmy bakalie.
7. Ciasto wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem prostokątną blaszkę i włożyć do piekarnika.
8. Makowiec po wystygnięciu polewam białym lukrem (cukier puder-1 szklanka, do tego 1 łyżeczka Kasi + trochę wrzącej wody i ucieramy).
9. Na lukier posypuję skórkę pomarańczową albo wiórki kokosowe.

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