

Makowiec



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: powyżej 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- mak - 20 dag
- masło - 25 dag
- jajko - 5 szt.
- mąka pszenna - 25 dag
- mleko - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1,5 paczki małej
- rodzynki - 5 dag
- cukier - 25 dag

Opis przygotowania:

Masło utrzeć w makutrze. Żółtka jaj utrzeć z cukrem na puszystą masę i połączyć z masłem. Ucierając wszystko razem stopniowo dodawać, na przemian przesianą mąkę i mleko. Na koniec dodać przesiany proszek do pieczenia i mak. Wszystko dokładnie wymieszać, dodać pianę z białek i opłukane rodzynki. Po delikatnym wymieszaniu wszystkich składników ciasto nałożyć na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą blachę wysokich brzegach. Piec w temp. ok. 200°C. Ten przepis kulinarny mimo, że pracochłonny, daje smakowite efekty.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!