

## www.SztukaKulinarna.pl

### Ciasto

ilość porcji **15** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	margaryna	
35	dkg	cukier	
4	szt	jajko	
1	łyżki	proszek do pieczenia	
1	szklanka	mak	
1	szklanka	mleko	

Przepis Mleko zagotować z margaryną i ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia. Wlać mleko z rozpuszczoną margaryną, wysyłuć mak. Ubić pianę z białek i połączyć z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 45 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować. Składniki

40 dag (2 szklanki) mąki, 25 dag margaryny, 35 dag (1 1/2 szklanki) cukru, 4 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, szklanka maku, szklanka mleka, tłuszcz i tarta bułka do formy.