

www.SztukaKulinarna.pl

Japoniec

ilość porcji **20** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	maku	
70	dkg	jabłko	
8	szt	jajko	
25	dkg	margaryna	
9	łyżki	kasza manna	
1	szklanka	cukier puder	
2	łyżeczki	proszek do pieczenia	

Przepis Mak sparzyć zemleć dwukrotnie. Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce. Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem, dodać mak, jabłka, proszek do pieczenia, piana z białek, lekko wymieszać. Piec ok. 1 h. Posypać cukrem pudrem. Można dodać rodzynki, bakalie i aromat migdałowy, lecz bez tego też jest dobry. Bardzo popularny makowiec bez spodu. Składniki

40 dkg maku, 70 dkg jabłek, 7 - 8 jajek, kostka margaryny, 9 łyżek kaszy manny, 1 szkl. cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.