

www.SztukaKulinarna.pl

Keks makowy

ilość porcji **10** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	mąka pszenna	
1	szklanka	maku	
1	szklanka	cukier puder	
4	szt	jajko	
20	dkg	margaryna	
1.5	łyżki	proszek do pieczenia	,zapach migdałowy lub rumowy
1	łyżeczki	mąka ziemniaczana	
4	łyżki	bakalie	

Przepis Mak opłukać i pozostawić na sicie do wyschnięcia. Jaja ubić z cukrem na puszystą masę i, wciąż ubijając, dodawać po trochu przesianą mąkę z proszkiem i mak. Na końcu dodać roztopiony i ostudzony tłuszcz, zapach oraz bakalie oprószone mąką ziemniaczaną, całość wymieszać. Włożyć ciasto do długiej formy keksowej wysmarowanej tłuszczem. Piec ok. 1 h. Składniki

1 szkl. mąki, 1 szkl. maku, 1 szkl. cukru pudru, 4 jaja, 0.75 kostki margaryny, półtorej łyżeczki proszku do pieczenia, zapach migdałowy lub rumowy, łyżeczka mąki ziemniaczanej, 3 - 4 łyżki posiekanych bakalii.