

## www.SztukaKulinarna.pl

### Makowiec lukrowany

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
4	szt	jajko	
1.5	szklanka	cukier	
4	dkg	drożdże	
1	opakowanie	cukier waniliowy	
0.75	szklanka	mleko	
10	dkg	margaryna	
20	dkg	mak	
2	łyżki	czekolady w proszku ,olejek migdałowy lukier	

Przepis Mak zalać gorącą wodą, pozostawić na noc. Do mąki wkruszyć drożdże, dodać 3 jajka, 1 szkl. cukru, cukier waniliowy, wlać ciepłe mleko i rozpuszczoną margarynę. Zrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia. Mak odcedzić, zemleć, wymieszać z resztą cukru, czekoladą, jajkiem i olejkiem. Ciasto rozwałkować, pokroić na prostokąty wielkości formy. Układać w formie, przekładając masą. Piec 50 min. w 180°C, podlukrować. Składniki

50 dkg mąki,4 jajka,1.5 szkl. cukru,4 dkg drożdży,cukier waniliowy,0.75 szkl. mleka,10 dkg margaryny,20 dkg maku,2 łyżki czekolady w proszku,olejek migdałowy,lukier.