

## www.SztukaKulinarna.pl

### Makowiec z jabłkami

ilość porcji **12** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szklanka	maku	
4	szt	jajko	
1	szklanka	cukier	
10	dkg	masło	
2	szt	jabłko	
6	łyżeczki	kaszy manny	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
0.5	szklanka	rodzyneków	
		orzechy włoskie	
		,kilka kropli aromatu pomarańczowego	
		,biała polewa	
1	szklanka	mleko	

Przepis Mak zalać szklanką mleka wymieszaną z wodą, gotować pół godzinki, a następnie osączyć i zmielić. Jeżeli macie odpowiedni sprzęt, to nie moczcie maku, zmielcie go na sucho. Masło ukręcić z cukrem i żółtkami. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Masę maślaną połączyć z makiem, jabłkami, kaszą, proszkiem, aromatem i bakaliami. Na koniec delikatnie wymieszać z ubita na sztywno pianą z białek. Ciasto przełożyć do nasmarowanej tłuszczem podłużnej, keksowej blaszki i piec ok. 50 min. w 200°C. Kiedy ciasto ostygnie odkroić jego brzegi od blachy i ostrożnie wyjąć na talerz, uważając, żeby się nie porozrywało. Połączyć białą polewą. Długo zachowuje świeżość. Składniki

2 szkl. maku, 4 jajka, szkl. cukru, pół kostki masła, 1 i 1/2 jabłka, 6 łyżek kaszy manny, łyżeczka proszku do pieczenia, pół szkl. orzechy, migdały rodzynek, biała polewa, szkl. mleka, woda, kilka kropli aromatu pomarańczowego