

www.SztukaKulinarna.pl

Makowiec

ilość porcji **15** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	maku	
40	dkg	cukier	
10	szt	jajko	
2	łyżki	tartej bułki	
		krople oleju	
		migdałowego	

Przepis Oddzielić żółtka od białek i utrzeć je z cukrem na gładką masę. Gotową masę jajeczną połączyć ze sporzonym i odsączonym makiem. Ubić na sztywno pianę z białek, wymieszać z masą jajeczno-makową, dodać tartą bułkę i olejek. Ciasto ostrożnie wlać do dużej tortownicy, piec około godziny. Można je wyjąć z tortownicy dopiero po całkowitym ostudzeniu. Nadaje się do jedzenia od razu, ale można też, po przełożeniu różnymi masami i udekorowaniu, zrobić z tego ciasta tort makowy.

Składniki

50 dkg maku, 40 dkg cukru, 10 jaj, 2 łyżki tartej bułki, 2 krople oleju migdałowego.