

www.SztukaKulinarna.pl

Mazurek makowy

ilość porcji **15** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|-------|---------------------------|-------------------------------|
| 8 | szt | jajko | |
| 25 | dkg | cukier puder | |
| 25 | dkg | maku | |
| 1 | łyżki | miód | |
| 3 | łyżki | (2 - 3łyżki) tartej bułki | |
| 1 | szt | cytryna | sok cytrynowy |
| 20 | dkg | olejek migdałowy | |
| | | bakalie | |
| | | tłuszczu | tłuszcz i tarta bułka do form |

Przepis Mak sparzyć, dokładnie odcedzić, zmielić trzykrotnie, wymieszać z płynnym miodem i olejkiem. Żółtka utrzeć z cukrem i stopniowo połączyć z makiem, tartą bułką i bakalią. Na końcu dodać ubitą na sztywno pianę, lekko wymieszać i wylać na blachę posmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką. Piec około 60 min. w umiarkowanie gorącym piekarniku. Po upieczeniu poleć polewą i ozdobić bakalią.

Składniki

8 jaj, 25 dag (1 1/4 szklanki) cukru pudru, 25 dag maku, 1 łyżka miodu naturalnego, 6 dag (2 - 3 łyżki) tartej bułki, 1 cytryna lub sok cytrynowy, olejek migdałowy, 20 dag bakalie (orzechy, rodzynki, suszone owoce), tłuszcz i tarta bułka do formy, polewa kakaowa.