

Makowiec bez przekładania

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Smaczny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mak - 20 dag
- jaja - 6 szt.
- cukier kryształ - 30 dag
- masło - 15 dag
- czubate łyżki grysiku - 6 szt.
- soczyste jabłka - 40 dag
- zapach migdałowy -
- bakalie -
- proszek do pieczenia -

Etapy przyrządzania:

1. Mak sparzyć i przemleć III razy. Mało utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać mak, starte na grubych oczkach tarki jabłkach, surowy grysik, na końcu zapach, bakalie i pianę z białek. Upiec. Można poleć polewą.

