

Makowiec bez maki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



mniammmmm

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mak - 25 dag
- cukier - 1 szkl.
- jajka - 8 szt.
- tarta bułka - 3 łyżka(i)
- aromat migdałowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** żółtka utrzeć z cukrem, dodać sparzony i trzykrotnie zmielony mak, ubita na sztywno pianę z białek, tarta bułkę i aromat migdałowy. Masę lekko wymieszać i wlać do prodiża. Piec około 40 min. Makowiec można udekorować na przykład migdałami i poleć dowolną polewą.