

Babka makowa



Autor: **EwwRaa**
Przepisów: 29 Ocena: 735

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mak, 1 szklanka
- cukier, 1 szklanka
- mąka, 1 szklanka
- jajka, 1 szklanka
- margaryna, 1 kostka + 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- ocet winny, 1 łyżeczka
- aromat pomarańczowy, kilka kropli
- Bułka tarta, do wysypania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Mak przepłukać i porządnie sparzyć wrzątkiem (kilka razy zmieniając wodę). Przemieścić przez maszynkę lub zmielić w malakserze.
- 2 Na patelni rozpuścić margarynę i smażyć na niej mak, aż wchłonie cały tłuszcz. Mak powinien po smażeniu mieć ciemny kolor.
- 3 W dużej misce zmiksować całe jaja z cukrem i aromatem do uzyskania puszystej konsystencji.
- 4 Do masy jajecznej dodać (cały czas miksując) ocet, porcjami mąkę z proszkiem do pieczenia i na końcu, też porcjami usmażony mak.
- 5 Formę babkową z kominkiem wysmarować dwoma łyżkami margaryny i wysypać bułką tartą. Wlać masę.
- 6 Babkę piec około godziny w temp. 180 stopni. Po ostudzeniu można poleć polewą z białej czekolady, lub lukrem. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: