

# Biskopt z masą makową

Autor: **Annuar**Przepisów: **40** Ocena: **926**

&gt; 6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Masa makowa gotowa, 1 op. (ja dałam 900g)
- mąka tortowa, 2 szkl
- cukier, 1/4 szkl
- cukier waniliowy, 0,5 opak
- jajka, 5
- olej, 6-7 łyżek
- śmietana, 4 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- likier Amaretto, 4 łyżki
- (lub olejek migdałowy)

## Sposób przygotowania:

- 1 Ubić mikserem jajka z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać olej, śmietanę, amaretto, na koniec dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać mikserem na niskich obrotach. Jeśli ciasto będzie zbyt gęste dodać więcej śmietany.
- 2 Wyłożyć większą część ciasta na średnią blachę (ok. 38 x 25 cm). Na ciasto wyłożyć łyżką masę makową, pokryć pozostałą częścią ciasta.
- 3 Piec ok. 35-40 min w temp 175 st.

## Twoje notatki do przepisu: