

Makowiec na biszkopcie

Autor: **Kasiek189**Przepisów: **274** Ocena: **2267**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- biszkopt
- 2 jajka (w temp. pokojowej)
- 1,5 szklanki mąki (u mnie orkiszowa)
- pół szklanki mleka (w temp. pokojowej)
- pół szklanki oleju
- pół szklanki słodzika/cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- masa makowa
- 500 g maku
- 3 jajka
- pół szklanki słodzika/cukru
- bakalie

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy resztę składników na biszkopt i miksujemy. Wylewamy do formy ciasto i podpiekamy 20 minut w 170 stopniach.
- 2 Mak zalewamy w większym garnku gorącą wodą do przykrycia i gotujemy ok 40 minut mieszając co jakiś czas. Następnie przeciskamy przez sito (lub przez gazę) z wody i mielimy w maszynce.
- 3 Jajka miksujemy ze słodzikiem./cukrem i dodajemy do to tego mak z bakaliami. Mieszamy już łyżką do połączenia. Przekładamy go na podpieczony biszkopt. Pieczemy ponownie 30 minut w 180 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: