

Makowiec z jabłkami i powidłami



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **7339**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto I:
- 2 całe jajka
- 1 szkl mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 paczki margaryny lub masła
- 1/2 szklanki cukru (nie cała)
- Ciasto II:
- 1 szklanka mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szkl. suchego maku
- 20 dkg margaryny
- 20 dkg cukru pudru
- 3 żółtka (z jajek ubić pianę)
- powidła, jabłka, rodzynki

Sposób przygotowania:

- 1 I ciasto: wszystkie składniki razem wymieszać i rozsmarować na blaszce (będzie dość rzadkie) na ciasto rozsmarować powidła, jabłka i posypać rodzynkami.
- 2 II ciasto: wszystkie składniki wymieszać z białek ubić pianę i dodać do reszty ciasta, delikatnie wymieszać i kłaść na wcześniejszą warstwę. Piec 45 minut w 180 stopniach. Można poleć polewą lub posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: