



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Placek makowo-serowy

Placek makowo-serowy

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- masło, 15 dag
- mak, 30 dag
- cukier puder, 30 dag
- mąka pszenna, 4 łyżk.
- olejek migdałowy, 1 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- rodzynki sułtańskie, 5 dag
- orzechy włoskie, 5 dag
- ser biały, 60 dag
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Z podanych składników wyrobić 2 masy. Do masy makowej dodać: jajka, masło, mak, cukier puder, mąkę, olejek migdałowy, proszek do pieczenia, rodzynki i orzechy (czyli pierwsze 9 składników). Do drugiej masy-serowej dodać: ser, masło, cukier puder, rodzynki, mąkę, jajka, proszek do pieczenia. Obie masy wyłożyć w brytfannie pasami lub układać łyżką w szachownicę. Piec około 1 godziny.

