



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Makowiec Ani

Na dobrym spodzie

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cytryna, 1 szt.
- woda, 8 łyżk.
- rum, 0.25 szkl.
- bakalie, 20 dag
- miód, 0.5 szkl.
- bez cukierniczy, 0.5 szkl.
- olej, 8 łyżk.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- mąka krupczatka , 1.5 szkl.
- mak, 0.5 kg
- jajka, 8 szt.

Sposób przygotowania:

Mak namoczyć w wodzie na noc i zmielić. Ciasto na spód: 4 jajka + 0,5 szkl. cukru utrzeć. Dodac mąkę krupczatkę + proszek do pieczenia + olej + 8 łyżek wody i zagnieść. Upiec. Masa makowa: do zmielonego maku dodac żółtka, białka ubić na pianę, połączyć z makiem i miodem, dodac bakalie (rodzynki namoczone w rumie, wiórki kokosowe, skórki pomarańczy itd) Masę wyłożyć na spód upiec w 180 stopniach ok 50 min. Po upieczeniu makowiec polac sokiem z jednej cytryny. Smacznego

