

# Pyszny wilgotny makowiec



Autor: **POMPOLINA**  
Przepisów: **124** Ocena: **4047**

5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- gotowa masa makowa
- Miód, 2 łyżki
- płatki migdałów, 2 łyżki
- rodzynki, 2 łyżki
- orzechy, 2 łyżki
- skórka pomarańczowa kandyzowana, 1 łyżka
- jajka, 3 szt
- masło, 15 dag
- olej, 4 łyżki
- CIASTO:
- jajko, 5 szt
- mąka tortowa, 3/4 szklanki
- cukier, 3/4 szklanki
- olejj, 5 łyżek
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- biała czekolada, 5 dag
- masełko, 5 dag

## Sposób przygotowania:

- 1 15 dag masła utrzeć z 3 żółtkami. Dodać to do gotowej masy makowej wraz z miodem, bakaliami i pianą ubitą z 3 białek.
- 2 Gotową masę makową wyłożyć do formy wyłożonej folią aluminiową i piec w temp 180 stopni około 40 minut.
- 3 Białka ubić na pianę. Pod koniec ubijania wsypać cukier i cukier waniliowy. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie wlać olej, wsypać mąkę i proszek do pieczenia. Na upieczoną warstwę makową wylać ciasto, wstawić do piekarnika i piec jeszcze 20 minut. Upieczone i wystudzone ciasto przełożyć delikatnie na tacę, tak aby biszkopt był pod spodem, a mak na wierzchu.
- 4 czekolade roztopić z masłem, dobrze wymieszać i polać ciacho.
- 5 SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: