

makovec - úúúžasně vláčný!!!

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé vejce

15 dkg cukru

250 ml méka nebo vychladlé kávy bez lógru (může být i půl na půl)

7 dkg rozpuštěného másla nebo Hery

20 dkg polohrubé mouky

12 dkg mletého máku

1 prášek do pečiva



Postup

Nejprve si smícháme sypké suroviny a potom přidáme zbytek. Vymícháme hladké těsto, které nalijeme na předem máslem vymazaný a strouhankou vysypaný plech (buchťák - takový ten s ušima). Dáme péct do předehřáté trouby na 180°C asi tak 20 minut.

Makovec je úžasně vláčný a měkoulinký. Kávu můžete úplně nahradit mlékem, ale už to nebude ono. A nebo můžete udělat kompromis , že dáte 125ml mléka a 125ml kávy.

Kdo má rád, může si makovec ještě polít citr. polevou.

Vyzkoušejte! Je to super!!!