

Makovec 2

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

180 g mletého máku

350 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

2 žloutky

2 bílky (sníh)

200 g cukru

5 lžic oleje

300 ml mléka

0,5 lžičky skořice

citrónová kůra

ZDOBENÍ:

citrónová nebo čokoládová poleva

kokos nebo oříšky

Postup

1. Mák, mouku, prášek do pečiva, citrónovou kůru a skořici smícháme, v mixéru ušleháme žloutky s olejem a cukrem, přidáme do mouky, zředíme mlékem a nakonec vmícháme sníh z bílků. 2. Těsto nalijeme na vymazaný a strouhankou vysypaný plech a pečeme asi 30 - 45 min na 150 °C. 3. Chladný makovec polijeme polevou a posypeme kokosem nebo oříšky (nebo jen pocukrujeme).