

Makowiec



czas przygotowania: **65 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 170 g
- cukier puder - 150 g
- jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- masło lub margaryna - 100 g

MASA MAKOWA:

- gotowa masa makowa z puszki - 400 g
- białka - 2 sztuki
- cukier - 100 g
- bułka tarta - 2 łyżki

WIERZCH:

- cukier puder - 100 g
- woda - 2-3 łyżki
- bakalie do dekoracji - dowolna ilość

Sposób przygotowania

- 1 Przygotuj ciasto. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną pianę. Miękkie masło utrzyj z cukrem i żółtkami. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodaj ubitą pianę i całość delikatnie wymieszaj.
- 2 Przygotuj masę makową. Białka jaj ubij na sztywno dodając partiami cukier. Do ubitej piany dodaj masę makową i bułkę tartą. Wymieszaj na wolnych obrotach miksera.
- 3 Formę o wymiarach 12 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy włóż masę na ciasto i rozłóż ją w formie tak by na środku powstał wyraźny rowek.
- 4 Na ciasto wyłóż masę makową. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut w temperaturze 180°C.
- 5 Cukier puder utrzyj z wodą na gęsty, gładki lukier. Upieczone i wystudzone ciasto polej lukrem i udekoruj bakaliami.
- 6 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Makowiec



Proszyk do pieczenia 30g

Proszyk do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewnoś wypieku oraz niezbędy dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g