

Makownik lubuski



90 minut



8 os.



Składniki

- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 100 g cukru
-
- 1,5 kg masy makowej
- 100 g bakalii (orzechy, rodzyunki, migdały, żurawina)
- 3 jajka
- 60 g cukru
-
- 200 g cukru pudru
- 2 łyżki wody

Sposób przygotowania

Mąkę połączyć z masłem i cukrem. Zagnieść szybko ciasto, po czym rozwałkować je i wyłożyć nim blachę do pieczenia.

Spód podpiec w 180 stopniach, aż delikatnie się przyrumieni. W tym czasie utrzeć 3 żółtka z cukrem. Białka ubić w oddzielnej misce.

Teraz połączyć masę makową, bakalie, żółtka i białka. Masę wylać na podpieczony spód i ponownie wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Piec 40 minut.

Cukier puder wymieszać z wodą. Tak powstały lukier rozprowadzić na cieście. Udekorować bakaliami.