

BISZKOPT MAKOWY

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

**20 dag maku,
5 dag tartej bułki,
20 dag cukru,
6 jaj,
1 olejek migdałowy.**

Mak sparzyć i dwukrotnie zmielić. Następnie nadal ucierać dodając stopniowo cukier, przesianą tartą bułkę i po jednym żółtku. Na koniec dodać sztywno ubitą pianę z białek. Całość lekko wymieszać. Włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec ok. 30 minut. Po ostudzeniu można przełożyć dowolną masą i polukrować.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

