

# BISZKOPT MAKOWY

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

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

