

Piegus

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mak - 1 szkl.
- mąka - 1 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- białka - 1 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- olej migdałowy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kostkę margaryny stopić, dodać mak, mąkę i gotować przez chwilę na małym ogniu. Białka ubić stopniowo dodając cukier, proszek do pieczenia i cukier waniliowy lub kilka kropel olejku migdałowego. Do ubitych na sztywną pianę białek dodać masę makową. Wlać do formy wyłożonej pergaminem. Piec 45 minut w temperaturze 180C. Po upieczeniu oblać czekoladą ze wszystkich stron.

