Makowiec japoński z jabłkami i mielonymi migdałami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

- mak niebieski - 200 g
- jabłka - 2 szt.
- mielone migdały - 6 łyżka
- skórka pomarańczowa - 1 łyżeczka
- aromat migdałowy - 1 szt.
- jaja - 5 szt.
- masło - 120 g
- cukier - 3/4 szklanka
- rodzynki - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kasza manna owsiana - 4 łyżka

Dodatkowe info:

Posypać wierzch cukrem pudrem i prażonymi płatkami migdałowymi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak wypłukać, zalać wrzątkiem odstawić na 2 godziny. Odlać wodę. Zalać nową i zagotować 30 minut. Odcedzić. Zmielić trzykrotnie. Obrać jabłka i zetrzeć na dużych oczkach. Masło rozpuścić i przestudzić. Jaja wbić do miski i ubić z cukrem na puszystą masę, dodać zmielony mak, skórkę z pomarańczy, rodzynki, aromat migdałowy, kaszę mannę owsianą (jeśli nie chcesz jej dodawać dodaj 10 łyżek mielonych migdałów zamiast 6 łyżek), mielone migdały i proszek do pieczenia oraz wystudzone masło. Zmiksować. Na koniec dodać starte na dużych oczkach jabłka i dobrze wymieszać łyżką. Masę przelać do wysmarowanej tłuszczem tortownicy i piec 1 175 stopniach przez 50 minut.