




Biszkopt makowy


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 15 porcji

Składniki:

jajek - 5 szt.

cukier - 3/4 szklanka

mąka pszenna - 3/4 szklanka

proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

mąka ziemniaczana - 1/4 szklanka

sól - - szczypta

mak mielony - 3/4 szklanka

Dodatkowe info:

Biszkopt makowy przygotowany z myślą o przygotowaniu jakiegoś ciasta na niedzielę. Biszkopt wyszedł bardzo fajny i smaczny. Potrzebowałam tylko dwa blaty i dlatego przygotowałam go w większej tortownicy. Na tę porcję tortownica o średnicy 22 lub 23 cm, a ja upiekłam w tortownicy o średnicy 26/26cm. Jeszcze jedno mak dodałam mielony, ale można dodać w całości.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek, następnie ubić ze szczyptą soli sztywną masę dodając pod koniec ubijania cukier na przemian z żółtkami. Przesiać obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia oraz mak i wymieszać drewnianą łyżką do połączenia składników. Ciasto przełożyć do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 35-40 minut, a najlepiej do suchego patyczka. Po upieczeniu wystudzić i przekroić na dwa blaty.