




## Piegus makowy

 tulipan


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

mąka - 2 szklanka

cukier - 2 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

mleko - 1 szklanka

margaryna - 1 kostka

jaja - 4 szt.

mak - 1 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mleko zagotować z margaryną i ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z przesianą mąką i proszkiem do pieczenia. Wlać mleko z margaryną, wsypać mak. Z 2 białek ubić pianę i połączyć z ciastem. Pozostałe białka można wykorzystać do zrobienia innej potrawy.

Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 45 min. w średnio nagrzanym piekarniku.