Świąteczne makówki

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

10 porcji

Składniki:

- batony (weki, bułka wrocławska) - 2 szt.
- mak - 500 g
- woda około - 2 litr
- masło - 50 g
- rodzynki - 100 g
- migdały całe - 1/2 szklanka
- migdały płatki - 2 łyżka
- olejek migdałowy - kilka kropel
- cukier dodać - do smaku
- Dodatkowo ; do ozdoby wiórki kokosowe - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlać wodę,dodać posiekane bakalie oraz masło,doprowadzić do zagotowania i gotować około 30 minut, po czym dodać cukier i zmielony mak cały czas mieszając.
Gotować aż masa będzie miała konsystencję prawie gęstej śmietany.
Zdjąć z ognia.
Batony pokroić w kromki grubości do 1 cm.
Masę i pokrojone batony układamy warstwami w misce lub salaterce(u mnie miska bo robię dużo dlatego że je lubimy).
Pierwsza i ostatnia warstwa to masa makowa.
Makówki odłożyć w chłodne miejscu na kilka godzin (u mnie balkon).

Górę udekorować wiórkami kokosowymi oraz obranymi migdałami i płatkami migdałów.