

Hrníčkový makovník s třešněmi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

2532 kalorií , 69 g cukrů , 133 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrnickovy-makovnik-s-tresnemi>

Příprava

Nejprve si rozejdeme troubu na 150°C a poté si připravíme těsto. Všechny sypké ingredience smícháme ve větší míse, potom přidáme vajíčko rozšlehané v mléce a vše pořádně promícháme. Máslem vymažeme dortovou formu a vlijeme část těsta tak, aby nešlo vidět dno formy. Na těsto poklademe vypeckované třešně a přikryjeme zbytkem těsta tak, aby třešně byly schované uvnitř. Vložíme do trouby a pečeme 45 minut.



Tip k receptu

Pokud chcete makovník ještě ozdobit, můžete ho po vychladnutí potřít například mascarpone.



Ingredience

- ✓ 1 hrnek hladké mouky
- ✓ 1 hrnek máku
- ✓ 1/2 hrnku cukru
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 1 hrnek plnotučného mléka
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 hrnek třešní
- ✓ máslo na vymazání formy

Kategorie

Léto, Finančně nenáročné, Chudý student, Rodina, Dezert, Moučník