

Makovec na plech



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

1809 kalorií , **21 g** cukrů , **84 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/makovec-na-plech>

Příprava

Hrozinky umyjeme a zalijeme vodou. Plech s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do mísy dáme vejce a s cukrem je vyšleháme do pěny. Přidáme marmeládu a opět vyšleháme. Do mouky nebo do máku prosijeme kypřicí prášek. Do vyšlehaných vajec za neustálého šlehání střídavě zapracujeme mák, mléko a mouku. Nakonec vmícháme namočené a okapané hrozinky. Těsto vlijeme na připravený plech, povrch urovnáme a vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a upečeme. Vychladlý makovec pocukrujeme, nebo poléváme polevou dle chuti.



Ingredience

- ✓ 150 g mletého máku
- ✓ 2 vejce
- ✓ 110 g cukru krupice
- ✓ 3 lžíce rybízové marmelády
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 50 g rozinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník