

Makovec



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 12

2749 kalorií , **21 g** cukrů , **131 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/makovec>

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, mákem, citrónovou kůrou a skořicí. Změklý tuk utřeme s cukrem a vejci a postupně přidáváme mouku s přísadami střídavě s mlékem. Těsto promícháme, nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku, dáme péct. Pečeme při 190 °C, cca 40 minut. Vychladlý makovec před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 150 g mletého máku
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 60 g tuku na pečení
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1/2 l mléka
- ✓ 1 lžička citrónové kůry
- ✓ 1 lžička mleté skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník

