



Makovník



Pro všechny milovníky máku přinášíme směs, se kterou si zvládnete doma připravit vynikající makovník. Díky obsahu celého máku upečený makovník nejen skvěle vypadá, ale hlavně chutná.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, cukr, celý mák 13 %, sušené mléko odtučněné, sušená syrovátka, kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogenuhličitan sodný), emulgátor (estery propan- 1,2 diolu s mastnými kyselinami, mono- a diglyceridy mastných kyselin, stearyl laktyláty), škrob, aroma, aromatická látka ethylvanilin, barvivo riboflavin.

Balení obsahuje

500 g směsi na pečení s celým mákem

Přidáte:

230 ml vody, 1 vejce, 100 ml rostlinného oleje

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypeme do mísy, přidáme 230 ml vody, 1 vejce a 100 ml rostlinného oleje. Vše dobře promícháme.
2. Těsto vlijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáče o velikosti 30 x 25 cm a pečeme v předehřáté horkovzdušné troubě při teplotě 150 °C cca 20 minut, v elektrické troubě cca 40 minut. Při pečení respektujte zkušenosti s vlastní troubou!
3. Po vychladnutí moučník vyklopíme a posypeme vanilinovým cukrem.