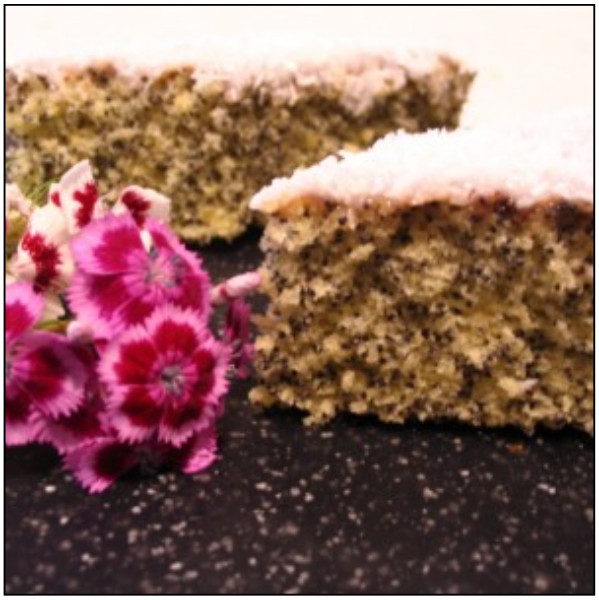
NajPečenie



Makový koláčik

Pripravte si chutný makový koláčik s pudingom a kokosom, ktorý je rýchly a jednoduchý. Máme pre vás recept aj s fotopostupom.

Potrebujete:

cesto

4 ks	vajcia
1 podľa potreby	Krupicového cukru
2 šálka	polohrubej múky
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	prášok do pečiva
1 šálka	mlieko
1 šálka	olej
1 šálka	mak nepomletý

plnka

1 ks	puding kokosový bez varenia
6 lyžica	kokos strúhaný

Postup:



Žĺtka vymiešame s vanilkou a cukrom. Potom pridáme postupne olej, mlieko, múku s práškom do pečiva a mak. Nakoniec sneh z bielok. Vylejeme na plech a pečieme 20-25 minút pri 170°C.



Pokiaľ sa piekol tak som rozmýšľala čo ďalej ale hlavne rýchlo. Uvidela som puding a k tomu kokosový bez varenia ...prečo nie. Po upečení koláčik(trocha) vychladol, urobila som podľa návodu puding a rozotrela



posypala strúhaným kokosom. Hotovo.



A na návšteve som už len nakájala ....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.