

NajPečenie



Pudingový makovník

Šťavnatý, jemný makový koláč, ktorý si ľahko pripravíte podľa fotopostupu.

Potrebuje:

- 2 šálka** múka polohrubá
 - 2 ks** vajcia
 - 1 ks** kypriaci prášok do pečiva
 - 1 šálka** cukor kryštálový
 - 1 ks** Palmarín
 - 250 g** mak mletý
 - 1 šálka** ovsené vločky
 - 1/2 šálka** džem
 - 1 ks** vanilínový cukor
 - 1 ks** citrónová poleva
- cera a múka na vymastenie a vysypanie plechu

Postup:



Všetky ingrediencie spolu zmiešame a necháme postáť 3 minútky.



Uvaríme puding.



Prisypeme do cesta mak a zamiešame.

Na cesto poukladáme lyžičkou džem, lyžicou rozlejeme uvarený puding. Nakoniec lyžicou prejdeme po ceste, aby puding, džem a cesto trochu splynuli.



Na hotový koláč vylejeme citrónovú polevu a necháme stuhnúť.

Celkový čas prípravy: **15 min.**

Čas pečenia: **40 min.**

Teplota pečenia: **160 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

NajPečenie



Pri príprave som použila
Palmarin.