NajPečenie



Pudingový makovník

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

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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 trošku splynuli.



Na hotový koláč vylejeme citrónovú polevu a necháme stuhnúť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Pri príprave som použila Palmarin.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.