Przepis na:

Makówki

SKŁADNIKI:

- 200g zmielonego maku
- 100g miękkich bakalii
- 100g orzechów
- 50g migdałów
- 1180ml mleka
- 50g masła
- 60g miodu
- 3 bułki

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Zmielony mak wsypujemy do dużego garnka i zalewamy litrem mleka.
2. Siekamy orzechy i bakalie.
3. Dodajemy masło, 30 g miodu, bakalie i orzechy.
4. Całość gotujemy 20 minut cały czas mieszając.
5. Masa makowa powinna zgęstnieć.
6. Pozostałość mleka podgrzewamy i mieszamy z miodem.
7. Kroimy bułki na kromki.
8. Przygotowujemy 1 dużą lub 2 małe miski.
9. Do miski nakładamy naprzemiennie masę makową i zamoczone w mleku z miodem kromki bułki.
10. Ostatnią warstwą powinna być masa makowa.
11. Makówki dekorujemy według upodobań – orzechami, migdałami czy kokosem.