

Akademia Tortu

Biskopt makowy z miodem

Ilość porcji: 1 biskopt fi18

Składniki

- 3 duże jajka
- 125 g drobnego cukru
- 50 g miodu
- 75 g mleka
- 75 g maku
- 75 g oleju
- 175 g mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

Instrukcje

1. Mleko podgrzać i gorącym zalać mak. Odstawić na 30 minut.
2. Żółtka utrzeć z 3/4 cukru na pulchną masę.
3. Dodać miód, zamieszać.
4. Dodać mak z mlekiem i olej. Zamieszać.
5. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Zamieszać do połączenia składników.
6. Ubić białka z cukrem na sztywną pianę.
7. Pianę dodać do masy i wymieszać delikatnie szpatułą.
8. Masę przełożyć do przygotowanego rantu i piec w 170C przez około 40 minut.

Przydatne uwagi

- Ponieważ w przepisie na biskopt makowy z miodem jest dodatkowo jeszcze olej, biskopt jest wilgotny i nie potrzebuje nadmiernego nasączenia.
- Jeśli wolicie przygotować biskopt z makiem ale bez miodu, to spokojnie możecie go zastąpić cukrem w proporcji 1:1.

