



ALFAPRO

Makowiec

SKŁADNIKI

250 g	CIASTO KRUCHE ALFAPRO	125 g	MARGARYNA 82% ALFAPRO
2 kg	MASA MAKOWA 33% ALFAPRO	350 g	MASA JAJOWA
150 g	RODZYNKI	120 g	SKÓRKA POMARAŃCZOWA KOSTKA
100 g	ORZECHY WŁOSKIE POSIEKANE W KOSTKĘ	50 g	MASŁO
20 g	PROSZEK DO PIECZENIA	70 g	MĄKA PSZENNA
200 g	KREM ORZECHOWY NUTTY CREAM ALFAPRO		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Przygotować blachę 30/40cm.
- 2** **KRUCHY BLAT**
Margarynę wymieszać z Ciastem Kruchym Alfapro na wolnych obrotach do chwili dokładnego połączenia składników. Wywałkować 3-4mm na blachę z ramką 5 cm. Następnie zapiec w piecu ok.10-15min w temp. 190 stopni Celsjusza.
- 3** **MASA MAKOWA**
Masę jajową stopniowo dodać do masy makowej, jednocześnie mieszając całość. Następnie dodać rozpuszczone masło, a później przygotowane bakalie. Po wymieszaniu dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Dobrze



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



wymieszaną całość wyłożyć i wyrównać na
zapieczony wcześniej kruchy blat.
Przygotowane ciasto należy piec ok.1,5-2h
w temp. 160-170 stopni Celsjusza.

4

Po wystudzeniu ciasta udekorować lekko
podgrzanym Nutty Cream oraz bakaliami.

Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

