

Hrníčkový makovník s třešněmi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

2532 kalorií , 69 g cukrů , 133 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrnickovy-makovnik-s-tresnemi>

Příprava

Nejprve si rozejdeme troubu na 150°C a poté si připravíme těsto. Všechny syké ingredience smícháme ve větší míse, potom přidáme vajíčko rozšlehané v mléce a vše pořádně promícháme. Máslem vymažeme dortovou formu a vlijeme část těsta tak, aby nešlo vidět dno formy. Na těsto poklademe vypeckované třešně a přikryjeme zbytkem těsta tak, aby třešně byly schované uvnitř. Vložíme do trouby a pečeme 45 minut.

Tip k receptu

Pokud chcete makovník ještě ozdobit, můžete ho po vychladnutí potřít například mascarpone.



Ingredience

- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek máku
- 1/2 hrnku cukru
- 1 ks vejce
- 1 hrnek plnotučného mléka
- 1 sáček kypřicího prášku
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžička citronové kůry
- špetka soli
- 1 hrnek třešní
- máslo na vymazání formy

Kategorie

Česká, Léto, Finančně nenáročná, Chudý student, Rodina, Dezert, Moučník