

ŻOŁĄDEK

SKŁADNIKI

6 JAJ

1 KOSTKA MARGARYNY

1 SZKLANKA CUKRU PUDRU

2 SZKLANKI MĄKI

6 ŁYŻEK OLEJU

2 ŁYŻECZKI OLEJU

2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

CUKIER WANILIOWY

1 SZKLANKA MAKU

1 SZKLANKA KAKAO

WYKONANIE

ŻÓŁTK UTRZEĆ Z CUKREM PUDREM WANILIOWYM I MARGARYNĄ DO „BIAŁOŚCI” DODAĆ PO ŁYŻCZE OLEJU

MĄKĘ ZMIESZAĆ Z PROSZKIEM DO PIECZENIA PRZESIAĆ DO CIASTA. UBIC PIANĘ Z BIAŁEK DELIKATNIE WYMIESZAĆ Z CIASTEM. CIASTO PODZIELIĆ NA 3 CZĘŚCI

I BIAŁA (NAJWIĘCEJ) NA SPÓD

II KAKAOWA NA ŚRODEK

III MAKOWA LUB WIŚNIOWA NA GÓRE