

Makovo pecivo

POTREBUJEMO:

- 2 jogurtova lončka mleka
- 2 jogurtova lončka moka
- 2 jogurtova lončka sladkorja
- 2 jogurtova lončka zmletega maka
- 1 jogurtov lonček olja
- 2 rumenjaka



PRIPRAVA:

1. Pečico vklopimo na 180 – 220 C.
2. Sladkor in jajca kremasto stepamo z mešalnikom in postopoma dodajamo olje, nato mleko, mak in moko.
3. Pekač prekrijemo s peko papirjem. Vanj polijemo testo.
4. Če je pekač nizek, pečemo v že segreti pečici 15 do 20 minut. Če pa je pekač visok, pečemo 30 minut.
5. Pečeno pecivo narežemo na kocke ali trikotnike in serviramo.

Nasvet:

Preden vliješ testo v pekač, ga potresi z moko.



Pečeno pecivo lahko posuješ s sladkorjem v prahu ali pa ga poliješ s čokoladnim prelivom.



Pecivo narežeš na kocke in ponudiš. Dober tek.

Slike povzeti iz: <https://obliznirste.si/slastne-sladice/socno-makovo-pecivo/>