



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Masa makowa:

120 g	Masło
45 g	Cukier puder
4 szt.	Żółtko
4 szt.	Białko jajka
100 g	Cukier biały
150 g	Mielony mak
100 g	Orzechy laskowe, mielone
1 op.	♦ Cukier z prawdziwą Wanią Bourbon
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Skórka z cytryny
1 op.	Marmolada cytrynowa

Babeczki z makiem i jogurtową bezą

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Przygotowanie

- 1 Przygotowanie masy makowej: utrzyj masło z cukrem pudrem i skórką cytrynową w mikserze. Stopniowo dodawaj żółtka.
- 2 Ubij białka jaj z cukrem na sztywną pianę. Zmieszaj mak z mielonymi orzechami laskowymi. Zmieszaj masę z żółtek z białkami i dodaj masę z maku i orzechów.
- 3 Rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C. Włóż ciasto do foremek do wysokości trzech czwartych i piecz je przez 25 minut w temperaturze 160°C przy standardowym ustawieniu piekarnika.
- 4 Przygotowanie bezy: w mikserze ubij na sztywną pianę białka z przesianym cukrem pudrem i szczyptą soli.
- 5 Marmoladę umieść w rękawie cukierniczym, końcówkę wsuń do babeczek i wciśnij odrobinę marmolady do środka, stosując taką samą metodę, jak w przypadku nadziewania pączka.
- 6 Umieść bezę w rękawie cukierniczym i udekoruj nią babeczki. Jako wykończenie (opcjonalnie), użyj palnika, aby ostrożnie przyrumienić bezę.
- 7 Udekoruj gotowe babeczki startą skórką cytryny oraz makiem i gotowe.

