

Maková náplň III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Mléko 250 ml
- Piškoty 0.5 balení
- Skořice mletá 1 špetka
- Mandle - mleté 2 lžíce
- Mák 150 g
- Vanilkový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Ze všeho nejdříve si umeleme mák. Ten pak spolu s mlékem a 2 lžícemi cukru vaříme zhruba 25 minut. Poté ho necháme schladit. Piškoty nebo perník si nastrouháme. Do vychladlé směsi přidáme zbytek cukru, špetku skořice, mleté ořechy nebo mandle. Nakonec zahustíme podle potřeby strouhanými piškoty nebo perníkem.

Hotovou makovou náplní plníme koláče, buchty nebo jiné moučníky.