

Makowiec lubi pękać

Dodany przez Marzena

zasady pieczenia

Jeśli chcesz, aby makowiec był gładki to pamiętaj o kilku zasadach: produkty do ciasta muszą mieć jednakową temperaturę, mąka powinna być starannie przesiana przez sito, i ciasto wkładaj do nagrzanego wcześniej piekarnika do 180 stopni.

