Makovec s vanilkovým Lipánkem

45 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (12 porcí)

- 250 g hladké mouky
- 100 g máku
- 150 g cukru
- 1 kypřicí prášek
- 1 vejce
- 100 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 250 g mléka
- 1 lžíce marmelády/povidel

Poleva

- 3 Lipánky tradiční vanilkové
- šťáva z 1/2 citronu

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 170 °C. Koláčovou formu nebo hlubší plech vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.
Mouku, mák, cukr a kypřicí prášek smícháme v míse. Poté přidáme i vejce, rozpuštěné máslo, mléko a marmeládu nebo povidla. Vše zamícháme a nalijeme do připravené formy.
Lipánky smícháme se šťávou z citronu a potřeme jím těsto.
Pečeme asi 30 minut. Když se makovec nelepí na špejli, je hotový.

Autorkou a fotografkou receptu je Michaela Poláková