

# Makovec

- 2 hrnečky cukru
- 2 celá vejce
- 1 hrneček oleje
- 1 hrneček mléka
- 3 hrnečky polohrubé mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 1 hrneček máku (celý, nemletý)
- 1 hrneček = asi 1/3 litru

Ve velké míse ušleháme cukr s vejci, přidáme olej a našleháme dohladka. Zašleháme opatrně vlažné mléko, do této hmoty rozmícháme mouku s práškem do pečiva a mák. Hladké těsto nalijeme na máslem vymazaný a hrubou moukou vysypaný hlubší pekáč (nebo nízký, ale široký). Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 160° C. Vychladlý moučník polijeme citronovou nebo čokoládovou polevou.

PS: Pokud nemáte polohrubou mouku z Česka, můžete použít místní „farine fluide - vloeiende bloem”. Nepoužívejte hladkou mouku (farine pour la patisserie), je příliš těžká a makovec by nebyl tak „nadýchaný”!

## **Citronová poleva**

- 250 - 300 gr cukru pudru
- 3- 4 lžíce vařícího mléka
- 1 oříšek změkklého másla
- 2 lžíce citronové šťávy

Vroucí mléko nalijeme na cukr a rychle umícháme dohladka. Přimícháme změkklé máslo a když se spojí, rozmícháme v polevě i citronovou šťávu a mícháme vařečkou asi čtvrt hodiny. Nalijeme na upečený a vychladlý makovec a necháme zaschnout.

**Dobrou chut’!**