

Makagiki - chrupiący deser



Składniki

- szklanka maku,
- pół szklanki płatków migdałowych,
- 1,5 szklanki cukru,
- 2 łyżki wody

Sposób przygotowania

Do rondelka wlać wodę i wsypać cukier. Podgrzewać na małym ogniu do momentu, aż cukier się rozpuści i delikatnie zbrązowieje.

Następnie dodać mak i migdały. Wszystko dokładnie wymieszać. Masę rozlać na pergaminie do pieczenia.

Przykryć drugim arkuszem i rozwałkować na grubość pół centymetra. Pozostawić do całkowitego wystygnięcia. Przed podaniem połamać na mniejsze kawałki.