

# MASA MAKOWA

Wysokiej jakości sucha masa makowa, gotowa do użycia po dodaniu płynów i ewentualnie bakali. Produkowana z najlepszych, selekcyonowanych gatunków maku z dodatkiem wszystkich niezbędnych składników. MASA MAKOWA jest odporna na temperaturę wypieku, długo zachowuje wilgotność, smak i aromat po wypieku.

## Masa luksusowa

<b>MASA MAKOWA</b>	1000 g
Jaja	250 g
Mleko/woda	280 g
Rodzynki	100 g
Skórka pomarańczowa	50 g

## Masa podstawowa

<b>MASA MAKOWA</b>	1000 g
okruszy	100 g
Woda/mleko	600 g
Olej	100 g

## Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać, pozostawić na około 10 minut w celu spęcznienia i zarobić.

Uwaga: występuje różna intensywność wchłaniania wody w zależności od rodzaju okruszyn.