Makiełki małopolskie

Lista zakupów

Składniki

- 250 g suchego maku
- 80 g (3 czubate łyżki) miodu naturalnego
- 50 g drobnego cukru
- 50 g obranych migdałów (bez skórki)
- 50 g orzechów włoskich (bez łupin)
- 50 g rodzynek
- 30 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
- kilka kropli aromatu migdałowego do ciast
- kilka kropli aromatu pomarańczowego do ciast
- sok z 0,5 cytryny (2 łyżki)
- 400 ml wody
- 150 g mleka
- ok. 300 g chałki
- ok. 50 g prażonych płatków migdałowych, ok 30 g żurawiny kandyzowanej do dekoracji.

Dodatkowe

Potrzebna będzie szklana salaterka pojemności ok. 1 litra.