

# AMLOZEK

Amlodypina

**dobrze się kojarzy**

Pierwsza polska amlodypina

*poleca*  
*Zdrowe Przepisy*  
*dla Serca*

## Babka z makiem

*Obecne w maku*  
*wielonasycone kwasy tłuszczowe*  
*wspomagają pracę serca.*

### SKŁADNIKI (babka o średnicy ok. 23 cm):

- 200 g masła
- 1 szklanka mąki pszennej lub 3/4 szklanki mąki pszennej i 1/4 szklanki mąki migdałowej
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka maku (suchego)
- 50 g rodzynek sułtanek
- 50 ml koniaku albo brandy (ewentualnie whisky)
- 4 jajka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- masło do wysmarowania formy



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Namocz rodzyнки w alkoholu i daj im chwilę na wchłonięcie alkoholu i aromatu.
2. Masło rozpuść w rondelku.
3. Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę.
4. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą masę, dodaj mąkę, proszek do pieczenia oraz rozpuszczone masło, mieszaj całość przez chwilę, potem dodaj ubitą pianę i delikatnie wmieszaj ją w masę.
5. Dodaj mak i zamarynowane w alkoholu rodzyнки.
6. Formę wysmaruj masłem i przełóż do niej masę.
7. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz około 40-45 minut, aż wbity w ciasto patyczek będzie suchy.
8. Odstaw babkę, by wystygła, i dopiero wtedy wyciągnij ją z foremki.
9. Udekoruj ciasto konfiturą wiśniową lub karmelizowanymi pomarańczami.

### Szybka konfitura wiśniowa:

1. W rondlu podgrzej z cukrem dwie garście mrożonych wiśni bez pestek.
2. Gotuj chwilę, aż wiśnie się rozmrożą, połączą z cukrem i delikatnie zredukują.
3. Pod koniec dodaj odrobinę brandy.

### Karmelizowane pomarańcze:

1. Na patelni rozpuść nieco masła z cukrem, ćwiartki owoców smaż ok. 10-15 minut, aż zaczną się ładnie karmelizować.
2. Ostudź je i udekoruj nimi ciasto.



AML021/10/14

  
**ADAMED**  
Dla Rodziny

