

## Ingrediencie

2 hrnčeky polohrubej múky, 1 hrnček mletého maku, 3/4 hrnčeky mlieka, 3/4 hrnčeka práškového cukru, 1/2 hrnčeka oleja, 2 vajcia, 1 vanilkový cukor, 1 prášok do pečiva, strúhaná kôra z 1 citróna, štipka mletej škorice, štipka soli

poleva: 7 lyžíc práškového cukru, šťava z 1 malého citróna

## Postup

V mlieku rozšľaháme vajcia a striedavo zašľahávame cukry a olej. Nakoniec vmiešame mak, múku s práškom do pečiva a škoricom, soľ a citrónovú kôru. Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov. Polevu pripravíme z dvakrát preosiatého cukru a citrónovej šťavy. Trieme tak dlho , až vznikne lesklá hladká hmota. Vychladnutý makovec prelejeme polevou a pri izbovej teplote ju necháme zaschnúť.

