

---

# MAZUREK KRUCHY Z OWOCAMI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1469 razy.

4 szklanki mąki,  
15 dag cukru,  
15 dag masła lub margaryny,  
3 jaja,  
1 szklanka śmietany lub mleka,  
marmolada, konfitury lub suszone śliwki.

Podane składniki (oprócz marmolady) zmieszać na gęste ciasto i wyrobić je na stolnicy. Pozostawić 1/4 część ciasta, resztę zaś rozwałkować i rozciągnąć na wysmarowanej tłuszczem blasze, ułożyć wokoło wałeczek i podpiec do lekkiego zrumienienia. Ułożyć na cieście warstwę marmolady lub dobrze osączonej konfitur, na wierzchu ułożyć kratę z pozostawionej części ciasta i ponownie piec, aby zrumieniło się na wierzchu. Jeśli do dekoracji używamy śliwek suszonych należy uprzednio moczyć je w wodzie przez 12 godzin, następnie usunąć pestki, a miąższ zemieć w maszynce. Doprawić masę do smaku cukrem, dodać cukier waniliowy lub olejek migdałowy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD