
MAZUREK KRUCHY Z OWOCAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1519 razy.

4 szklanki mąki,
15 dag cukru,
15 dag masła lub margaryny,
3 jaja,
ćwierć szklanki 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 konfitury, 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 zmielić w maszynce. Doprawić masę do smaku cukrem, dodać cukier waniliowy lub olejek migdałowy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD