
MAZUREK Z MASĄ JABŁKOWO-CYTRYNOWĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1385 razy.

Składniki ciasta :

25 dag mąki,
25 dag cukru,
25 dag masła,
8 żółtek.

Składniki masy :

1/2 kg cukru,
75 dag jabłek,
2 cytryny,
25 dag cykaty.

Składniki lukru :

ć wierć szklanki cukru,
2 białka,
sok z 1 cytryny.

Z podanych składników utrzeć ciasto i piec je na złoty kolor. Obrane i cienko poszatowane jabłka i utarte surowe cytryny wymieszać z cukrem i usmażyć na marmoladę. Dodać pokrajaną w kostkę cykatę, chwilę smażyć , po czym ciepłą masą posmarować mazurek. Po ostygnięciu posmarować lukrem cytrynowym otrzymanym przez utarcie wymienionych składników.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD