

---

# MAZUREK "DZIEŃ I NOC"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1557 razy.

25 dag mąki  
3/4 pojedynczego proszku spulchniającego  
15 dag cukru  
7 dag tłuszczu  
3 dag cukru mączki z wanilią do posypania  
2 dag kakao  
1 jajo  
odsączone konfitury z wiśni do przybrania  
1 szklanka mleka  
masło do smarowania blachy

Utrzeć tłuszcz, dodając jajo, cukier i połowę mleka. Do masy dodać mąkę, proszek spulchniający, resztę mleka, rozetrzeć. Połowę ciasta wylać na posmarowaną blachę. Do drugiej połowy dodać kakao, starannie wymieszać i połączyć ciasto białe ciastem kakaowym, gładko rozsmarować. Upiec w piecu niezbyt gorącym (ok. 40 min.). Gdy ciasto wystygnie, posypać je cukrem w mączce i przybrać konfiturą. Krajać ostrym nożem kawałki prostokątne (3 X 7 cm).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD