
MAZUREK "DZIEŃ I NOC"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1613 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