
MAZUREK Z CIASTA LISTKOWANEGO ŚMIETANKOWEGO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1471 razy.

25 dag mąki
12 dag masła
2 żółtka
15 dag gęstej śmietany
1 białko do smarowania

do posypania:
3 dag rodzynków
2 dag cukru kryształu grubego
3 dag migdałów
2 dag cukru z wanilią

Ciasto zarobić na noc przed dniem pieczenia. Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka i śmietanę, i zarobić ciasto. Ciasto ułożyć w miseczce, posypanej mąką, nakryć i wynieść w chłodne miejsce na 12 godzin, aby sfermentowało. Następnego dnia umyć rodzynki i osuszyć w ściereczce, migdały pokrajać w cienkie podłużne, paseczki i wymieszać rodzynki z migdałami i cukrem ziarnistym. Z ciasta wywałkować gruby, prostokątny placek, dopasować go do wymiarów blachy, przemieścić na wałku na blachę. Powierzchnię ciasta posmarować białkiem, posypać równomiernie migdałami i rodzynkami, pokłuć widelcem i wstawić do silnie nagrzanego piekarnika, upiec na rumiano, wyjąć. Ciasto nie zdejmując z blachy pokrajać natychmiast na małe kawałki kwadratowe (5 X 5 cm), posypać zaraz cukrem z wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD