
MAZUREK Z KRUSZONKĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1469 razy.

40 dag mąki
mleko
25 dag tłuszczu (masła i margaryny ze smalcem)
2/3 proszku spulchniającego
30 dag marmolady
3 żółtka
2 dag cukru z wanilią do posypania
12 dag cukru pudru

Masło z mąką posiekać , dodać proszek i cukier, wymieszać , dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto. Połowę ciasta rozwałkować na placek 1/2 palca grubości, wyłożyć na blachę, posmarować marmoladą. Drugą połowę ciasta zetrzeć na tarce o dużych okach, przesuwając nad plackiem tak, aby kruszonka spadając, równomiernie pokryła całą powierzchnię. Ciasto upiec na kolor złoty, oprószyć lekko cukrem, a gdy trochę przestygnie, krajać prostokątne kawałki (3 X 7 cm).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD