Mazurek cytrynowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3409 razy.

ciasto:

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

szczypta soli,

10 dag masła lub margaryny,

5 dag (3łyżki) cukru,

1 jajo i 1 żółtko,

tłuszcz do formy,

łuskane orzechy lub migdały do dekoracji;

masa:

15 dag (3/4 szklanki) cukru pudru,

2 jaja,

8 dag masła lub margaryny,

sok z 1-2 cytryn lub 1/2 łyżeczki kwasku cytrynowego

Przesianą mąkę posiekać z solą, tłuszczem, cukrem, jajem i żółtkiem. Szybko wyrobić ciasto i schłodzić je w lodówce (około 30 min). Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 12 cm i ułożyć na lekko natłuszczonej blasze, podnosząc brzegi o 2-3 cm. Podpiec w bardzo gorącym piekarniku (około 15 min).

Sporządzić masę: Jaja ubić z cukrem na parze. Tłuszcz utrzeć , dodając po łyżce ostudzoną masę jajeczną. Na końcu dodać sok z cytryny lub kwasek cytrynowy. Składniki dokładnie połączyć . Masę ułożyć na podpieczonym spodzie. Udekorować kawałkami orzechów lub migdałów.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

bardzo chętnie skorzystam z tego przepisu, wydaje się być bardzo dobry!
Nadesłał(a):Zosia 2006-04-13 17:04:36