
Mazurek czekoladowy 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4271 razy.

ciasto:

3 żółtka

1 szklanka śmietany

25 dag margaryny,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

mąki tyle ile się wgniecie,

bakalie lub łuskane orzechy do dekoracji;

polewa:

1/2 szklanki mleka

12 dag (1/2 szklanki) cukru,

13 dag margaryny,

1 1/2 szklanki mleka w proszku,

1 łyżka kakao

Wyrobić ciasto kruche z żółtek, śmietany, margaryny, cukru i takiej ilości mąki pszennej, by można było je rozwałkować . Ciasto przetrzymać 30 min w lodówce, rozwałkować na grubość 1-2 cm i ułożyć na blasze, podnosząc brzegi na 2-3 cm. Piec 15-20 min w gorącym piekarniku. Przygotować polewę: mleko płynne, cukier, margarynę i kakao gotować do momentu rozpuszczenia się cukru. Odstawić z ognia i dodać przesiane przez sito mleko w proszku. Dokładnie wymieszać . Gorącą masę wyłożyć na upieczony spód. Udekorować bakaliami lub kawałkami orzechów.

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