Mazurek drożdżowy z bakaliami i polewą czekoladow

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3071 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

15 dag (8 łyżek) cukru,

20 dag margaryny,

5 dag drożdży,

3/4 szklanki mleka,

3 jaja,

bakalie (rodzynki, migdały, orzechy, suszone owoce, skórka pomarańczowa),

tłuszcz i tarta bułka do formy,

polewa kakaowa

Drożdże rozpuścić w letnim mleku, odstawić . Całe jaja utrzeć z cukrem, dodać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, wlać drożdże, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu. Po upływie 8 godzin masę wymieszać z mąką i bakaliami (część bakalii pozostawić). Ciasto umieścić na blasze wysmarowanej tłuszczem do wysokości około 2 cm. Piec 30-40 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Jeszcze gorący placek delikatnie ponakłuwać i polać polewą kakaową. Mazurek ozdobić bakaliami.

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