
Mazurek z płatków owsianych i marmolady

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3055 razy.

30 dag płatków owsianych,

25 dag margaryny,

10 dag (1/2 szklanki) mąki pszennej,

10 dag (1/2 szklanki) mąki ziemniaczanej,

10 dag (5 łyżek) cukru,

2 jaja,

5 łyżek śmietany,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

esencja migdałowa lub rumowa,

marmolada,

tłuszcz do blachy,

cukier puder do posypania

Płatki lekko zrumienić na suchej patelni i ostudzić. Do płatków dodać mąkę ziemniaczaną i pszenną przesianą z proszkiem do pieczenia i posiekać z tłuszczem. Dodać cukier, jaja, śmietanę i szybko wyrobić ciasto. 2/3 ciasta ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem, cienko posmarować marmoladą i pokryć resztą ciasta. Upiec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Jeszcze gorące pokroić i posypać cukrem pudrem.

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