
Mazurek szlachecki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4071 razy.

Ciasto:

2 szklanki mąki pszennej,

1 i 1/2 kostki masła,

1/2 szklanki cukru,

5 jaj,

19 dkg migdałów,

sól,

1/3 olejku cytrynowego,

jajo do smarowania.

Glazura cukrowa:

3 łyżki cukru pudru,

2 łyżki wody,

2 łyżeczki kwasku cytrynowego.

Przygotowanie:

Masło utrzeć z cukrem. Dodać posiekane migdały, 4 przetarte, ugotowane żółtka i 1 surowe żółtko, wymieszać. Dodać mąkę, sól, olejek, wyrobić ciasto, Odstawić na 30 minut. Odłożyć 1/3 ciasta, resztę rozwałkować. Z 1/3 ciasta uformować wałeczki. Ułożyć z nich kratkę na cieście Posmarować jajkiem. Piec 30 min. w temperaturze 160 st. Mazurek polać glazurą

a gdzie zdjęcia skąd mam wiedzieć jak wygląda

Nadesłał(a):Kaziu 2006-04-07 20:04:03