
Mazurek włoski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3541 razy.

Ciasto:

10 dkg mąki pszennej,

5 łyżek masła,

3 żółtka,

1/2 łyżeczki kwasu cytrynowego,

2 łyżeczki cukru waniliowego,

2 1/2 szklanki orzechów włoskich,

1 wafel.

Dodatki:

3/4 szklanki cukru

białko z dwóch jaj,

1 łyżeczka cukru waniliowego.

Przygotowanie:

Orzechy posiekać . Masło utrzeć z odrobiną cukru na puszystą masę, dodać żółtka, pozostałą część cukru, posiekane orzechy, przesianą mąkę, cukier waniliowy, sok z cytryny. Wszystko wymieszać . Na blachę położyć wafel, rozsmarować na nim masę, ubić pianę z białek z cukrem i rozsmarować na powierzchni mazurka. Piec w temperaturze 160 st. przez 30 minut.