
Mazurek włoski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3500 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.