Mazurek z białą polewą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3375 razy.

Składniki na ciasto:

70 dag mąki,

30 dag masła lub margaryny,

15 dag cukru,

torebka cukru waniliowego,

2 jaja,

mąka do posypania stolnicy.

Mąkę przesypać na stolnicę.Dodać rozdrobniony tłuszcz, jajka, cukier i cukier waniliowy.

Szybko zagnieść kruche ciasto. Gdyby zbyt mocno się kruszyło, można dodać jeszcze odrobinę tłuszczu lub gęstej śmietany.

Gdyby zaś ciasto zbyt bardzo się lepiło do rąk, należy dodać nieco mąki.

Ciasto wstawić na godzinę do lodówki.

Składniki polewy:

szklanka cukru,

pół szklanki wody,

pół szklanki mleka w proszku,

2 łyżki masła roślinnego,

olejek waniliowy lub rumowy.

Zagotować wodę z cukrem, dodać masło.

Po przestudzeniu wsypać mleko. Wymieszać .

Oskroić 1/3 przygotowanego wcześniej ciasta.

Rozwałkować na grubość 1-2 centymetrów. Z części ciasta uformować cienkie ruloniki do wykończenia brzegów mazurka.

Ciasto przełożyć na tortownicę wyłożoną pergaminem. Na brzgach ułożyć ruloniki.

Piec ciasto przez 15-20 minut w piekarnku nagrzanym do temperatury 200 stopni. Ostudzone ciasto wyjąć z foremki i polać ostudzoną mleczną masą.

Wierzch ozdobić bakaliami i owocami w cukrze.

"Pani domu"