
Mazurek czekoladowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3427 razy.

Spód

- * 25 dag mąki
- * 18 dag masła
- * 10 dag cukru
- * 2 żółtka

Masa

- * 4 jajka
- * 25 dag cukru
- * 12 dag mąki
- * 2 i 1/2 tabliczki gorzkiej czekolady
- * 12 dag migdałów zmielonych
- * 12 dag rodzynek

Zagnieść kruche ciasto. Rozłożyć na posmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką blasze. Upiec na złocisty kolor. Utrzeć jajka z cukrem. Dodać roztopioną czekoladę i mąkę. Do utartej masy wsypać zmielone migdały, rodzyнки i rozprowadzić ją na podpieczonym kruchym cieście. Wstawić jeszcze na ok. 20 minut do piekarnika. Można polukrować i przybrać migdałowymi płatkami.

za "Twoim Stylem"

Źródło: Telegazeta TVP2