
Mazurek Joanny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3711 razy.

MAKA KRUPCZATKA: 30 dkg.

MASŁO ROŚLINNE: 20 dkg.

ŻÓŁTKO: 3 szt.

CUKIER PUDER: 10 dkg.

BAKALIE:

JAJKA: 3 szt.

CUKIER PUDER: 0.75 szkl.

MAKA: 1 łyżka (czubata)

MASŁO: 15 dkg

MLEKO: 3 łyżki

CUKIER: 15 dkg

KAKAO: 4 łyżki

Czas przygotowania : 1.5 godz.

Czas gotowania : 45 min.

Przepis na 16 osób

Ciasto (spód):

Wszystkie składniki (mąka krupczatka, masło roślinne, żółtka, cukier puder (10dkg)) połączyć . Wyrobite ręką ciasto ułożyć na blasze. Piec na złoty kolor.

Masa (środek):

Wszystkie składniki (jaja, cukier puder (0,75 szkl.), mąka) razem wymieszać .

Na podpieczony podkład ułożyć BAKALIE i zalać masą. Wstawić do piekarnika i piec na złoty kolor.

Polewa:

Wszystkie składniki (cukier, masło, mleko, kakao) rozpuścić na ogniu, ale nie gotować .

Tak przygotowaną polewą zalać gorące ciasto.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>