
Mazurek z kruchego ciasta

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1531 razy.

Upiec zwyczajne kruche, cienkie ciasto z 40 deka mąki, 20 deka świeżego masła, 10 deka cukru i 1 żółtka. 40 deka migdałów sparzonych utrzeć na tarce, 40 deka rodzynek bez pestek wybrać czysto, 40 deka mialkiego cukru i sok z 1 pomarańczy, włożyć w rondel, postawić na ogniu i mieszać łyżką drewnianą, póki się na gęstą masę nie wysadzi, a para silnie uchodzić będzie wtedy nałożyć jej, póki gorąca, na upieczone ciasto, rozplaszczając palcami, a na wierzch układać kawałki skórki pomarańczowej, smażyć w cukrze. Skórki takie, układane między masę migdałową, formują powierzchnię, jakby w szachownicę, i wybornie smakują. Można ten mazurek robić na upieczonym cienkim cieście drożdżowym.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"