







# Bakaliowy mazurek

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C

 prostokątna forma

## Składniki:

- mąka - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 5 łyżek
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- rodzynki - 2 garść
- suszone figi - 2 garść
- migdały - 2 garść
- płatki kukurydziane - 1 łyżka
- kardamon - 1 szczypta
- miód - 1 łyżka
- jajka (do masy bakaliowej) - 3 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Na stolnicy siekamy Kasię z mąką, cukrem pudrem, cukrem waniliowym i 1 jajem, zagniatamy ciasto.
2. Owijamy w folię, wkładamy do lodówki na 2 godziny. Bakalie zaparzamy, osuszamy, siekamy. Jaja ubijamy mikserem, dodajemy miód, kardamon, płatki kukurydziane, bakalie, mieszamy.
3. Ciasto rozwałkowujemy na cieniutki placek.
4. Wykładamy prostokątną formę, nakłuwamy widelcem.
5. Na ciasto wykładamy masę bakaliową dociskamy. Pieczemy około 25-30 minut w temperaturze 170 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)