





Mazurek czekoladowy

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 160 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 60 gramów
- śmietana 18% - 2 łyżki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- migdały - 5 dekagramów

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, cukier, Kasię i śmietanę wymieszaj mikserem, następnie przełóż na posypany mąką blat i szybko zagnieć.
2. Włóż do lodówki na ok. 30 min.
3. Po tym czasie ciasto rozwałkuj na grubość ok. 1/2 cm.
4. Formę do tarty posmaruj Kasią i posyp bułką tartą, wyłóż na nią ciasto.
5. Ponakłuj ciasto widelcem i piecz około 15-20 min. w 180 st. C.
6. Polewę czekoladową rozpuść według przepisu na opakowaniu (zazwyczaj w gorącej wodzie), dokładnie polej ciasto i udekoruj migdałami.
7. Pozostaw do zastygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl