




# MAZUREK DAKTYLOWY

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  120 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Z daktyli wyjmij pestki i pokrój na kawałki. Migdały sparz i zdejmij z nich skórkę. Posiekaj.
2. Kasię rozpuść w rondelku z 2 łyżkami cukru, wrzuć daktyle, migdały i rodzynki. Wymieszaj.
3. Białka ubij na sztywną pianę, dodając po łyżce cukru. Ubite białka wymieszaj z bakaliami.
4. Masę rozprowadź równomiernie na wafle i wstaw do nagrzanego do 120 st piekarnika ustawionego na termoobieg. Piecz aż mazurek stanie się złoty. Udekoruj pokrojonymi w paski daktylami.

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- daktyle - 15 dekagramów
- rodzynki - 10 dekagramów
- migdały - 10 dekagramów
- białko - 3 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- duży wafel - 1 sztuka

## dekoracja

- daktyle - 1 opakowanie