



Mazurek orzechowo-kokosowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 30 dekagramów
- cukier - 5 łyżek
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 10 łyżek
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- zmielone orzechy - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- woda - 5 łyżek
- marmolada - 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Zmieszać mąkę z proszkiem, wbić jajka, dodać cukier, cukier waniliowy i zimną Kasię.
2. Posiekać nożem, szybko zagnieść.
3. Wstawić na 30 min. do lodówki.
4. Przygotować w tym czasie masę.
5. Rozpuścić Kasię.
6. Zagotować z cukrami i 5 łyżkami wody.
7. Dodać orzechy i wiórki.
8. Ostudzić.
9. Ciasto rozwałkować na dużej brytfannie, nakłuwać.
10. Posmarować marmoladą, a na to wyłożyć masę.
11. Po upieczeniu polukrować dowolnie.

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