





przepisy.pl

# Mazurek orzechowo-żurawinowy



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

## Składniki:

### ciasto:

- mąka pszenna - 250 gramów
- zmielone orzechy włoskie - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka do podsypiania - 50 gramów

### lukier:

- cukier puder - 400 gramów
- sok żurawinowy - 6 łyżek

### wierzch:

- suszona żurawina - 100 gramów
- słupki migdałowe - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem. Następnie zagnieć w kulkę i odłóż na 30 minut do lodówki. Przygotuj niską foremkę o wymiarach 30 x 34 cm.
2. Schłodzone ciasto rozwałkuj na podsypanym mąką papierze do pieczenia i włóż razem z papierem do foremki. Nakłuj widelcem i wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika, piecz około 20 minut.
3. Sok lekko podgrzej. Cukier puder przesiej przez sito i utrzyj z sokiem z żurawiny. Jeśli otrzymany lukier jest zbyt gęsty dodaj odrobinę soku lub wody.
4. Jeszcze ciepły lukier wylej na upieczone ciasto i szybko rozprowadź.
5. Całość posyp suszonymi żurawinami i słupkami migdałowymi. Możesz bakalie lekko docisnąć dłonią. Odstaw do zastygnięcia.

---

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)