





Mazurek orzechowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- zmielone orzechy włoskie - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- śmietana - 1 łyżka

wierzch

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.6 opakowań
- cukier puder - 0.75 szklanek
- mleko w proszku - 0.75 szklanek
- woda - 2 łyżki

dekoracja

- migdały - 1 garść
- kandyzowane wiśnie - 1 garść

Sposób przygotowania:

1. Do miski włącz Kasię, mąkę, zmielone orzechy, cukier, jajko i śmietanę. Wszystko wymieszaj mieszadłami miksera.
2. Ciasto przełóż na posypany mąką stół i szybko zagnieć. Zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
3. Schłodzone ciasto lekko rozwałkuj i wylep nim prostokątną formę o wymiarach podstawy 22 x 27 cm. Ciasto nakłuj widelcem i piecz w 180 st.C około 20 minut.
4. Przygotuj pomadę. Kasię rozpuść w rondelku, dodaj cukier, wodę i mleko w proszku. Całość mieszaj aż wszystkie składniki się połączą, a pomada będzie gęsta i gładka.
5. Na upieczone ciasto wyłóż jeszcze ciepłą pomadę i równomiernie rozprowadź na całej powierzchni. Odstaw na chwilę do zastygnięcia.
6. Mazurka udekoruj według własnego uznania bakaliami i kandyzowanymi owocami.

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