



Mazurek owocowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto kruche

- mąka - 35 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- ugotowane żółtka - 4 sztuki

dodatki

- Nutella - 1 puszka
- kiwi - 1 sztuka
- mandarynka - 1 sztuka
- skórka pomarańczowa - 3 dekagramy
- pomarańcza - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- wiśnie - 15 dekagramów
- ananas - 1 słoik
- posypka: - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę należy przesiać, żółtka oddzielić od białek i ugotować, następnie przetrzeć je przez sito.
2. Do mąki dodać Kasię, przesiany cukier i wcześniej przygotowane żółtka. Następnie należy zagnieść kruche ciasto i pozostawić je w chłodnym miejscu na około 30 minut.
3. Ciasto należy ułożyć w prostokątnej blasze o niskich brzegach. Wstawić je do gorącego piekarnika i upiec na złoty kolor.
4. Następnie gorący mazurek zsunąć z blachy.
5. Górę mazurka posmarować masą czekoladową a następnie przyozdobić wcześniej odpowiednio pokrojonymi owocami i gotowe!

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