





Mazurek paryski

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 11 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 7 dekagramów
- cukier puder - 4 dekagramy
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 1 łyżka
- mąka - 6 dekagramów
- cukier - 5 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- jajka - 2 sztuki
- dżem - 1 opakowanie
- lukier - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę z Kasią posiekać nożem, dodać cukier, jajo i śmietanę.
2. Szybko wyrobić ciasto i odstawić do lodówki.
3. Z oziębionego uformować placek oraz wałeczek do obramowania mazurka.
4. Na kruche ciasto nałożyć warstwę dżemu, a na dżem ciasto maślane (utrzeć Kasię z cukrem, dodając jaja, a na końcu mąkę).
5. Brzegi obramować wałeczkiem z kruchego ciasta.
6. Mazurek wstawić do gorącego piecyka na 15-20 min, po ostudzeniu oblać lukrem i udekorować, najlepiej motywami wielkanocnymi.

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