



Mazurek przekładany

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  190 °C 

Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- miód - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- dżem - 1 opakowanie
- migdały - 1 opakowanie
- skórka pomarańczowa - 1 sztuka
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- kolorowe galaretki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę zmieszać z sodą, cukrem, miodem, Kasią i jajkami.
2. Zagnieść ciasto (1/3 odłożyć do dekoracji).
3. Z ciasta uformować spód mazurka i ponacinać brzegi.
4. Z ciasta 1/3 uformować i powycinać listki i różyczki.
5. Na blasze wyłożonej pergaminem przenieść spód mazurka i dekoracje.
6. Piec w temp 190 st. C 30 minut.
7. Spód ostudzić, przekroić na dwa płyty, posmarować częścią dżemu, złożyć.
8. Wierzch mazurka posmarować resztą dżemu i dowolnie udekorować...

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