





Mazurek z kiwi

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 160 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- śmietana - 1 łyżka
- polewa z białej czekolady - 1 opakowanie
- kwaśna marmolada - 2 łyżki
- kiwi - 1 sztuka
- skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem, dodaj posiekaną Kasię, jajko i śmietanę.
2. Szybko zagnieć ciasto, zawiń w folię i odstaw na godzinę do lodówki.
3. Schłodzone ciasto rozwałkuj, wytnij z niego krążek trochę większy od foremki i wylep nim okrągłą formę.
4. Ciasto ponakłuj widelcem.
5. Resztę ciasta jeszcze raz zagnieć, rozwałkuj i małym nożykiem wytnij z niego małe listki.
6. Brzeg ciasta posmaruj rozmąconym jajkiem, przylep do niego listki i ponownie posmaruj jajkiem.
7. Ciasto piecz w 200 st. C około 20 minut.
8. Wystudź.
9. Posmaruj marmoladą, a następnie polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową.
10. Gdy polewa zastygnie, udekoruj plasterkami kiwi i skórką pomarańczową.

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