



przepisy.pl

Mazurek z konfiturą żurawinową



Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- cukier - 50 gramów
- śmietana - 2 łyżki
- konfitury z żurawiny - 250 gramów
- suszone morele - 1 opakowanie



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



15 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę, cukier, śmietanę i miękką Kasię.
2. Wszystko wymieszaj mikserem, wyłóż na stół i szybko zagnieć ciasto.
3. Włóż do lodówki na ok. 30 min.
4. Następnie rozwałkuj na grubość 1/2 cm i wyklej nim dokładnie spód oraz boki natłuszczonej i posypanej mąką lub bułką tartą formy do tarty.
5. Ponakłuj widelcem i piecz około 15-20 min. w 180 st. C.
6. Konfiturę podgrzej w rondelku i ciepłą wyłóż na ciasto. Udekoruj suszonymi morelami i migdałami.

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