





Mazurek z masą chałwową

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 C °C

 24cm x 30 cm

Składniki:

- mąka pszenna - 35 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier puder - 5 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- śmietana 18% - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- kwaśna śmietana 18% - 2 łyżki
- mleko w proszku - 12 dekagramów
- kakao nesquick - 3 łyżki
- bakalie - 1 opakowanie
- posypka - 1 opakowanie
- lukier - 1 opakowanie
- czekolada - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Składniki ciasta zagnieść i wylepić 3/4 na blachę (24x30 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Z reszty ciasta zrobić ozdobne brzegi. Ciasto piec 25 minut w temperaturze 180 C, wystudzić.
2. Kasie, śmietanę, cukier i kakao rozpuścić w garnku (nie dopuścić do zagotowania). Do letniej masy dodać mleko w proszku, zmiksować na gładką masę.
3. Wylać masę na ciasto. Dowolnie udekorować mazurka. Odstawić w chłodne miejsce. Smacznego!

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