








Mazurek żurawinowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  brak danych °C 

Sposób przygotowania:

1. Zrobić kruche ciasto wg. dowolnego przepisu.
2. Upiec cienki placek.
3. Wszystkie składniki na pomadę wrzucić do garnka.
4. Podgrzewać na małym ogniu, aż do rozpuszczenia składników.
5. Ostrożnie, bo lubi się przypalić.
6. Jak już się prawie zagotuje, zdjąć z gazu.
7. Wylać jeszcze gorącą pomadę na ciasto.
8. Rozprowadzić równo.
9. Posypać obficie suszoną żurawiną.

Składniki:

- kruche ciasto wg. uznania - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 180 gramów
- cukier puder - 1 szklanka
- mleko w proszku - 1 szklanka
- gorąca woda - 3 łyżki
- aromat rumowy - 2 mililitry
- suszona żurawina - 20 dekagramów