




WIELKANOCNE MAZURKI

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 30 dekagramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka

masa kajmakowa

- mleko skondensowane niesłodzone - 1 puszka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów

masa czekoladowa

- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- bakalie - 1 opakowanie

dekoracja

- migdały w plastrach - 1 opakowanie
- orzechy - 1 opakowanie
- kolorowe cukierki - 1 opakowanie
- biała i kakaowa masa - 1 opakowanie
- bukszpan - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować na placek grubości ok. 1 cm.
2. Przełożyć na blaszkę, najlepiej wyłożoną papierem do pieczenia, wykonać ozdobne brzegi.
3. Piec w gorącym piekarniku do zrumienienia.
4. Wcześniej, poprzedniego dnia gotować zamkniętą puszkę mleka w wodzie na małym ogniu przez 2, 3 godziny. Nie otwierać gorącej puszki!
5. Kasię utrzeć, dodając ostygnięte skondensowane mleko. Na upieczony spód wyłożyć masę kajmakową, zrobić dekorację.
6. Żeby zrobić mazurek bakaliowy, na upieczony spód układać posiekane bakalie, zalać wszystko roztopioną czekoladą. Zrobić dekorację.

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