

MAZUREK ŚMIETANKOWY

Wpisany przez Dana

środa, 24 stycznia 2007 23:02 - Poprawiony środa, 24 stycznia 2007 23:11

NA CIASTO: 250 g mąki, 1/2 szklanki gęstej śmietany, 2 żółtka, 120 g cukru pudru, 1/4 łyżeczki soli



DO DEKORACJI: białko, cukier, rodzynki, orzechy, migdały

Przesiać mąkę na stolnicę, dodać masło i dokładnie posiekać szerokim nożem na piasek. Dodać sól, żółtka i śmietanę, szybko wyrobić ciasto i zostawić w chłodnym miejscu na noc. Następnego dnia ciasto cienko rozwałkować, pokrajać na małe kwadratowe mazurki. Ułożyć na posmarowanej masłem i lekko oprószonej mąką blasze, posmarować białkiem, posypać obficie cukrem, rodzynkami i posiekanymi orzechami. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 30 minut. Krajać jeszcze gorący, gdyż zimny łatwo się kruszy.

wg Hanny Szymanderskiej