

Mazurek czekoladowy z bakaliami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



mazurek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- schłodzona margaryna - 30 dag
- mąka - 1/2 kg
- jajko -
- żółtko -
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)
- bakalie -

Etapy przyrządzenia:

1.

Ciasto:

Mąkę przesiać przez sito i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Na tarce zetrzeć margarynę, wbić jajko, dodać żółtko i cukier. Szybko zagnieść ciasto. Zawinąć je w folię i włożyć do lodówki na pół godziny. Blachę do mazurków posmarować margaryną, wylepić ją ciastem. Piec na złoty kolor.

Polewa:

- 1 łyżeczka masła
- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki śmietany
- 2 łyżki kakao

Cukier, śmietanę i kakao gotować 10 min. Dodać masło.

Na ostudzone ciasto ułożyć bakalie, wylać polewę. Udekorować bakaliami