

Mazurek z różanym nadzieniem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

mniam :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 1 kostka(i)
- mąka pszenna - 50 dag
- cukier - 12 dag
- obrane migdały - 12 dag
- gotowane żółtak - 5 szt.
- sok z cytryny - 1 szt.
- konfitura różana - 1 słoik
- gęsta śmietana - 1 szkl.
- cukier - 2 szkl.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do mąki dodajemy cukier, migdały, żółtka, i sok z cytryny. Zagniatamy kruche ciasto. Lepimy kulę, zawijamy w folię lub woreczek, wkładamy na godzinę do lodówki. Wycinamy dwa prostokątne placki o jednakowej wielkości. Pieczemy na złoty kolor w temperaturze 200°C. Gdy placki już ostygną, wkładamy na nie konfiturę różaną. Przygotować lukier: śmietanę gotujemy z cukrem. Zmniejszamy ogień, ciągle mieszając gotujemy 10 minut. Zdejmujemy z ognia, mieszamy i polewamy lukrem.

Smacznego!

