

www.SztukaKulinarna.pl

Mazurek Sudecki

ilość porcji **10** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
25	dkg	masło	
25	dkg	mąka pszenna	
20	dkg	cukier puder	
10	dkg	orzechów włoskich bez łupin	
2	szt	żółtko	
5	szt	białek	
0.5	kg	dżem	

Przepis Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Mąkę przesiać, dodać masło posiekać nożem,połączyć z żółtkami utartymi z cukrem (10 dkg), zagnieść szybko ciasto i pozostawić w chłodnymmiejscu na godzinę. Następnie rozwałkować, ułożyć na blasze i upiec na jasnożłoty kolor. Potemposmarować dżemem, nałożyć ubitą z cukrem pianę z białek, wyrównać powierzchnię, posypaćorzechami i upiec w piekarniku. Składniki

25 dkg masła lub margaryny,25 dkg mąki,20 dkg cukru pudru,10 dkg orzechów włoskich bez łupin,2 żółtka,5 białek,0.5 kg dżemu,skórka cytrynowa.