

www.SztukaKulinarna.pl

Mazurek drożdżowy z bakaliami i polewą czekoladową

ilość porcji **8** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
15	dkg	cukier	
20	dkg	margaryna	
5	dkg	drożdże	
0.75	szklanka	mleko	
3	szt	jajko	
		bakalie	
		tłuszcz i tarta bułka do formy	
		polewa kakaowa.	

Przepis Drożdże rozpuścić w letnim mleku, odstawić. Całe jaja utrzeć z cukrem, dodać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, wlać drożdże, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu. Po upływie 8 godzin masę wymieszać z mąką i bakaliami (część bakalii pozostawić). Ciasto umieścić na blasze wysmarowanej tłuszczem do wysokości około 2 cm. Piec 30 - 40 min. w umiarkowanie gorącym piekarniku. Jeszcze gorący placek delikatnie ponakłuwać i poleać polewą kakaową. Mazurek ozdobić bakaliami.

Składniki

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki, 15 dag (8 łyżek) cukru, 20 dag margaryny, 5 dag drożdży, 3/4 szklanki mleka, 3 jaja, bakalie (rodzynki, migdały, orzechy, suszone owoce, skórka pomarańczowa), tłuszcz i tarta bułka do formy, polewa kakaowa.