

www.SztukaKulinarna.pl

Mazurek drożdżowy

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
25	dkg	mąka pszenna	
120	ml	mleko	
8	dkg	masło	
8	dkg	cukier puder	
4	szt	żółtko	
1	szt	jajko	
4	dkg	cukier	
5	dkg	rodzyneków	
5	dkg	migdałów	
3	dkg	drożdże	
		olejek waniliowy	
		tłuszcz do blachy.	

Przepis Z mąki 5 dkg, drożdży i mleka zrobić rozczynek i pozostawić do podrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem,połączyć z przesianą mąką, rozczynek i olejkiem, dokładnie wyrobić dodając pod koniec wyrabiania roztopione masło, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować na grubość 1-1.5 cm, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i pozostawić ponownie do wyrośnięcia. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Wyrośnięte ciasto nakłuć w kilku miejscach, posmarować rozmąconym jajkiem,powkładać w ciasto optukane rodzynki, posypać migdałami i cukrem kryształem, przykryć natłuszczonym pergaminem i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Składniki

25 dkg mąki,120 ml mleka,8 dkg masła lub margaryny,8 dkg cukru pudru,4 żółtka,jajo,4 dkg cukru kryształu,5 dkg rodzyneków,5 dkg migdałów,2-3 dkg drożdży,olejek waniliowy,tłuszcz do blachy.