

www.SztukaKulinarna.pl

Mazurek kruchy z owocami

ilość porcji **8** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szklanka	mąka pszenna	
15	dkg	cukier	
15	dkg	masło	
3	szt	jajko	
0.25	szklanka	śmietana	
		marmolady	
		łyżki konfitury z róży	suszone śliwki.

Przepis Podane składniki (oprócz marmolady) zmieszać na gęste ciasto i wyrobić je na stolnicy. Pozostawić 1/4 część ciasta, resztę zaś rozwałkować i rozciągnąć na wysmarowanej tłuszczem blasze, ułożyć wokół wałeczek i podpiec do lekkiego zrumienienia. Ułożyć na cieście warstwę marmolady lub dobrze osączonej konfitur, na wierzchu ułożyć kratę z pozostawionej części ciasta i ponownie piec, aby zrumieniło się na wierzchu. Jeśli do dekoracji używamy śliwek suszonych należy uprzednio moczyć je w wodzie przez 12 godzin, następnie usunąć pestki, a miąższ zemieć w maszynce. Doprawić masę do smaku cukrem, dodać cukier waniliowy lub olejek migdałowy. Składniki

4 szklanki mąki,15 dag cukru,15 dag masła lub margaryny,3 jaja,ćwierć szklanki śmietany lub mleka,marmolada,konfitury lub suszone śliwki.