

www.SztukaKulinarna.pl

Mazurek warszawski

ilość porcji **10** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
200	gram	masło	
200	gram	migdałów	
200	gram	cukier	
200	gram	mąka pszenna	
6	szt	jajko	
0.25		aski wanilii	
0.25	łyżeczki	goździk	
0.25	łyżeczki	cynamon	
0.25	łyżeczki	gałki muszkatołowej	
		skórka otarta z pomarańczy	lub cytryny

Przepis Masło utrzeć w makutrze na pianę, dodać zmielone migdały i cukier. Cały czas ucierając dodawać po jajku i stopniowo dosypywać mąkę. Do starannie utartej masy dodać przyprawy i skórkę pomarańczową (lub cytrynową). Zagnieść ciasto. Rozwałkować na posypanej mąką stolnicy, formować mazurki dowolnego kształtu, otoczyć je wałeczkiem z ciasta (przykleić wałeczek białkiem). Ułożyć na posmarowanej masłem blasze i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 30 min. Przystudzone mazurki polukrować i przybrać konfiturą. Składniki

200 g masła, 200 g migdałów, 200 g cukru, 200 g mąki, 6 jajek, 0.25 laski wanilii, po 0.25 łyżeczki utłuczonych goździków i cynamonu oraz gałki muszkatołowej, skórka otarta z pomarańczy lub cytryny, lukier, konfitury do przybrania.