



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)

Mazurek cygański

Po upieczeniu wyłożyć z blachy, ostudzić i krajać w długie wąskie kawałki 12 X 8 cm).

Sposób przygotowania: pieczone

na Wielkanoc

Składniki:

- orzechy włoskie, 20 szt.
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- białka, 2 szt.
- migdał, 1 łyżecz.
- rodzynki, 20 dag
- mąka , 10 dag
- cukier puder, 20 dag
- wafel, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Przebrać, opłukać i osuszyć rodzynki. Orzechy (migdały) pokrajać w cienkie paseczki (piórka). Gorzkie migdały drobniutko posiekać. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę cytrynową. Ubić białka na pianę. Na żółtka wyłożyć pianę, wsypać mąkę i resztę składników, wymieszać, wyłożyć na wafel i upiec.

