



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

### **Mazurek „dzień i noc”**

Krajać ostrym nożem kawałki prostokątne (3 X 7 cm).

**Sposób przygotowania:** pieczone

na Wielkanoc

#### **Składniki:**

- cukier puder, 3 dag
- proszek spulchniający, 0.75 szt.
- mleko, 1 szkl.
- jajka, 1 szt.
- kakao, 2 dag
- tłuszcz, 7 dag
- bez cukierniczy, 15 dag
- mąka , 25 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć tłuszcz, dodając jajo, cukier i połowę mleka. Do masy dodać mąkę, proszek spulchniający, resztę mleka, rozetrzeć. Połowę ciasta wylać na posmarowaną blachę. Do drugiej połowy dodać kakao, starannie wymieszać i połączyć ciasto ciastem kakaowym, gładko rozsmarować. Upiec w piecu niezbyt (ok. 40 min.). Gdy ciasto wystygnie, posypać je cukrem w mączce i przybrać konfiturą.

