



Tekst i zdjęcie: **Scalooops** - Szef Kuchni (1460)

Mazurek z ciasta listkowanego śmietanowego

Posypać cukrem waniliowym

Sposób przygotowania: pieczone

na Wielkanoc

Składniki:

- cukier waniliowy, 2 dag
- cukier, 2 dag
- migdał, 3 dag
- rodzynki, 3 dag
- białka, 1 szt.
- śmietana, 15 dag
- żółtka, 2 szt.
- masło, 12 dag
- mąka , 25 dag

Sposób przygotowania:

Ciasto zarobić na noc przed dniem pieczenia. Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka i śmietanę, i zarobić ciasto. Ciasto ułożyć w miseczce, posypanej mąką, nakryć i wynieść w chłodne miejsce na 12 godzin, aby sfermentowało. Następnego dnia umyć rodzynki i osuszyć w ściereczce, migdały pokrajać w cienkie podłużne paseczki i wymieszać rodzynki z migdałami i cukrem ziarnistym. Z ciasta wywałkować gruby, prostokątny placek, dopasować go do wymiarów blachy, przenieść na wałku na blachę. Powierzchnią ciasta posmarować białkiem, posypać równomiernie migdałami i rodzynkami, pokłuć widelcem i wstawić do silnie nagrzanego piekarnika, upiec na rumiano, wyjąć. Można dodać również dowolne -bakalie czy orzechy - świetnie smakuje również z figami suszonymi czy morelami. Ciasto nie zdejmując z blachy pokrajać natychmiast na małe kawałki kwadratowe (5X5 cm).

