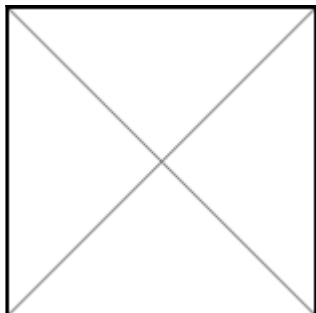




Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

Mazurek z kruszonką

Krajać prostokątne kawałki (3 X 7 cm).

Sposób przygotowania: pieczone

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- mąka , 40 dag
- tłuszcz, 25 dag
- żółtka, 3 szt.
- cukier puder, 12 dag
- marmolada, 30 dag
- cukier waniliowy, 2 dag

Sposób przygotowania:

Masło z mąką posiekać, dodać proszek i cukier, wymieszać, dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto. Połowę ciasta rozwałkować na placek $\frac{1}{2}$ palca grubości, wyłożyć na blachę, posmarować marmoladą. Drugą połowę ciasta zetrzeć na tarce o dużych okach, przesuwając nad plackiem tak, aby kruszonka spadając, równomiernie pokryła całą powierzchnię. Ciasto upiec na kolor złoty, oprószyć lekko cukrem, a gdy trochę przestygnie, krajać prostokątne kawałki (3 X 7 cm).

