Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni (2450)

Tradycyjny wielkanocny mazurek

Stawiam na tradycję .Mazurek smakuje po kilku dniach od upieczenia .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- mąka pszenna, 2 szkl.
- masło, 1.5 szt.
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- migdał, 1 szkl.
- lukier, 1 szt.
- konfitura, 1 szt.
- wiśnie kandyzowane, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać , dodać zimne masło , posiekać , dodać surowe żółtko , żółtka ugotowane przetrzeć przez sito i szybki zagnieść na jednolitą masę . Z ciasta uformować kulę , zawinąć w folię spożywczą i chłodzić 1 godzinę w lodówce . Następnie rozwałkować na 3 okrągłe placki o grubości 1 cm . Piec każdy 30 minut w temperaturze 180 stopni C . Wystudzić . Ciasto przełożyć konfiturami , docisnąć . Wierzch mazurka pokryć białym lukrem . Gdy wystygnie udekorować kolorowymi wiśniami .