

Mazurek królewski

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 37 dag
- masło - 35 dag
- cukier puder i migdały po - 12 dag
- żółtka ugotowane na twardo i przetarte przez sito - 4 szt.
- 1 surowe żółtko -
- sól szczypta -
- wiśnie z konfitury -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło siekamy z mąką, dodajemy pozostałe składniki i szybko zagniatamy ciasto. Zawijamy je w folie i wkładamy co najmniej na godzinę do lodówki. Następnie 2/3 ciasta rozwałkowujemy na placek o grubości 1cm i wykładamy nim wysmarowane masłem i wysypane mąką formę. Z pozostałego ciasta toczymy wałeczki i układamy z nich na cieście kratkę. Mazurka smarujemy rozmaconym żółtkiem i pieczemy na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Kiedy wystygnie, kratki wypełniamy osączonymi z konfitur wiśniami.

Smacznego!