

Mazurek bakaliowy

data aktualizacji: 2020.04.12 autor:



Składniki: 3 szklanki mąki, kostka masła lub margaryny, łyżka smalcu, 2 łyżki gęstej śmietany, szklanka cukru pudru, 3 żółtka, łyżeczka proszku do pieczenia, dżem wiśniowy lub śliwkowy, po 3 łyżki bakalii: rodzynek, wiórek kokosowych, posiekanych orzechów, drobno pokrojonych suszonych moreli i śliwek.

Sposób przygotowania: Mąkę przesiać przez sito na stolnicę. Dodać masło lub margarynę i smalec, posiekać nożem. Następnie dodać proszek do pieczenia, cukier puder, śmietanę, żółtka i zagnieść ciasto. Wyrobite ciasto włożyć do lodówki na pół godziny. Wychłodzone rozwałkować na stolnicy i uformować placek wielkości dużej blachy. Piec w temperaturze 190 stopni około 30 minut. Jeszcze gorące ciasto posmarować dżemem, posypać wiórkami, rodzynekami, orzechami, morelami i śliwkami. Polać ciasto polewą, np. czekoladą rozpuszczoną w niewielkiej ilości mleka. Odstawić w chłodne miejsce. Ciasto można pokroić na prostokątne kawałki, powstaną małe mazurki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35275-mazurek-bakaliowy>