

**MAZUREK**

SKŁADNIKI:



- 200G MĄKI



- 200G CUKRU



- CUKIER WANILIOWY



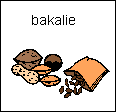
- OLEJEK CYTRYNOWY/OTARTA SKÓRKA Z CYTRYNY



- 200G MASŁA



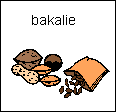
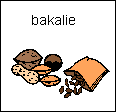
- 4 JAJKA



- BAKALIE

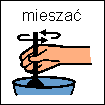


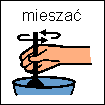
- MASA KAJMAKOWA



PRZYGOTOWANIE:

* MASŁO UCIERAMY W MAKUTRZE .



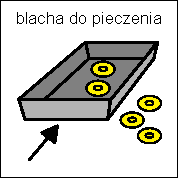
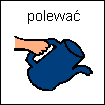
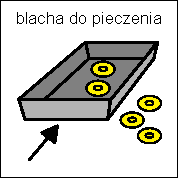
* DODAJEMY PO TROSZKU CUKRU, MĄKI, PO JEDNYM JAJKU.

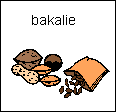
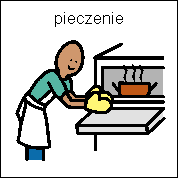
* DODAJEMY CUKIER WANILIOWY I OLEJEK CYTRYNOWY.



* WYRABIAMY CIASTO ROBOTEM NA NAJNIŻSZYCH OBROTACH. UCIERAMY OK. 30 MINUT STALE W JEDNĄ STRONĘ.



* BLACHĘ WYKŁADAMY FOLIĄ ALUMINIOWĄ. UTARTE CIASTO ROZKŁADAMY NA GRUBOŚĆ 1 CM NA BLASZCE LUB TORTOWNICY.
* CIASTO WKŁADAMY DO PIEKARNIKA I PIECZEMY NA ZŁOTY KOLOR. PO UPIECZENIU STUDZIMY. SMARUJEMY MASĄ KAJMAKOWĄ.



* WYSTUDZONE CIASTO DEKORUJEMY BAKALIAMI (RODZYNKI, ORZECHY, MIGDAŁY, MORELE, ŚLIWKI, ŻURAWINA, SKÓRKA POMARAŃCZOWA)

