

MAZUREK ŚLIWKOWY

Wpisany przez Dana

wtorek, 23 stycznia 2007 20:12 - Poprawiony środa, 24 stycznia 2007 21:57

3 szklanki mąki, 25 dkg masła, 3/4 szklanki cukru, 1 jajko 3 łyżki pokrojonych w paski śliwek



**, szczypta soli, 1 jajko do posmarowania ciasta, łyżka masła do wysmarowania formy;
DO PRZYBRANIA : 4 łyżki dżemu śliwkowego, 20 połówek orzechów włoskich,**

Mąkę przesiać z solą, wymieszać z cukrem i posiekać z masłem. Dodać jajka oraz posiekane śliwki i zagnieść ciasto. Połowę ciasta rozwałkować i ułożyć w formie. Z pozostałego ciasta uformować wałeczki. Na brzegach mazurka ułożyć długi wałek, a na wierzchu uformować kratkę. Wałeczki posmarować roztrzepanym jajkiem. Ciasto piec 10 minut w temp. 190°C. Na podpieczone ciasto nałożyć między wałeczkami dżem śliwkowy i piec mazurek jeszcze 15 minut. Po upieczeniu wypełnione dżemem miejsca udekorować połówkami orzechów.

KUCHNIA magazyn dla smakoszy nr 4/1999