

MAZUREK DROŻDŻOWY Z BAKALIAMI I POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

Wpisany przez Dana

środa, 24 stycznia 2007 18:48 - Poprawiony środa, 24 stycznia 2007 22:42

500 g (2 1/2 szklanki) mąki, 150 g (8 łyżek) cukru, 200 g margaryny, 50 g drożdży, 3/4 szklanki mleka, 3 jaja,

bakalie (rodzynki, migdały, orzechy, suszone owoce, skórka pomarańczowa), tłuszcz i tarta bułka do formy, polewa kakaowa;

Drożdże rozpuścić w letnim mleku, odstawić. Całe jaja utrzeć z cukrem, dodać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, wlać drożdże, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu. Po upływie 8 godzin masę wymieszać z mąką i bakaliami (część bakalii pozostawić). Ciasto umieścić na blasze wysmarowanej tłuszczem do wysokości około 2 cm . Piec 30-40 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Jeszcze gorący placek delikatnie ponakłuwać i polać polewą kakaową. Mazurek ozdobić bakaliami.

[Z.Wodecki](#) - przepis z sieci