

## MAZUREK SZLACHECKI

Wpisany przez Dana  
środa, 24 stycznia 2007 22:30 -

---

**Ciasto: 2 szklanki mąki pszennej, 1 i 1/2 kostki masła, 1/2 szklanki cukru, 5 jaj, 19 dkg migdałów,**



**sól, 1/3 olejku cytrynowego, jajo do smarowania;**

**Glazura cukrowa: 3 łyżki cukru pudru, 2 łyżki wody, 2 łyżeczki kwasku cytrynowego.**

Masło utrzeć z cukrem. Dodać posiekane migdały, 4 przetarte, ugotowane żółtka i 1 surowe żółtko, wymieszać. Dodać mąkę, sól, olejek, wyrobić ciasto, Odstawić na 30 minut. Odłożyć 1/3 ciasta, resztę rozwałkować. Z 1/3 ciasta uformować wałeczki. Ułożyć z nich kratkę na cieście. Posmarować jajkiem. Piec 30 min. w temperaturze 160 ° C. Mazurek poleć glazurą.

**Przepis z sieci**