

Dekorowany mazurek



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
masło	30 dag
cukier	30 dag
białka jaj	6 sztuk
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka jaj należy ubić na sztywną pianę. Miękkie masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać mąkę i pianę z białek. Ciasto podzielić na dwie części, jedną z nich wymieszać z kakao. Ciasto przełożyć na dwie blaszki wyłożone papierem do pieczenia i piec około 30 minut w temp. 180 stopni. Wystudzone ciasto należy przełożyć marmoladą i udekorować według własnego gustu, np. kolorowymi lukrami, masą kajmakową, polewą czekoladową, owocami kandyzowanymi.