

Mazurek śliwkowy

RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
masło	20 dag
jajko	3 szt
cukier puder	1/2 szkl
cukier waniliowy	15 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śliwki suszone	10 dag
powidła śliwkowe	1 słoik
orzechy włoskie	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać cukry, masło, dwa jajka, i przesiekać nożem. Dodać pokrojone śliwki, szybko ciasto zagnieść, włożyć na 1 godz, do lodówki. Połowę ciasta rozwałkować, położyć na wysmarowanej formie. Z reszty ciasta formować wałeczki i ułożyć w kratę na cieście w formie. Wszystkie wałeczki posmarować roztrzepanym jajkiem. Ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika do temp. 180 stopni i piec około 10 minut. Następnie wyjąć ciasto z piekarnika, wypełnić okienka kratki powidłami i jeszcze piec około 15 minut. Po upieczeniu posypać posiekanymi orzechami.