

Pyszny Mazurek



CZYKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka tortowa	2 szkl
jogurt naturalny	1 łyżka
żółtko jajek	2 szt
masło	100 gram
margaryna	100 gram
cukier wanilinowy	1 op
cukier puder	2 łyżki
krem	
masa toffi	1 puszka
masło	150 gram
cytryna	1/2 szt
Do ozdoby:	figurki cukrowe
płatki migdałowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąka, margaryna, masło, żółtka, jogurt, cukier puder i cukier waniliowy szybko zagniatamy. Ciasto wkładamy do lodówki na 30 minut.
- KROK 2 3/4 ciasta wykładamy na blaszkę, lekko podnosząc ranty.

- KROK 3 1/3 ciasta rozwałkować i wyciąć kwiatki(gwizdki itp)
- KROK 4 Kwiatki układamy na naszych rantach ciasta. Pieczemy w 180 ok 20 minut. Studzimy.
- KROK 5 Masło miksujemy na puch, powoli dodając masę kajmakową i sok z cytryny.
Wykładamy na zimne ciasto. Dekorujemy płatkami migdałowymi, cukierkami, lub czekoladą. Wesołych Świąt