

Mazurek cygański



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
cukier	3 szklanki
posiekane morele	5 dag
rodzynki	5 dag
posiekane figi	5 dag
posiekane suszone śliwki	5 dag
osiekana skórka pomarańczowa	5 dag
migdały siekane	5 dag
rum	100 ml
daktyle	5 dag
orzechy włoskie	5 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakalie mieszamy z rumem i odstawiamy na 15 minut. Jajka ucieramy z cukrem do białości a następnie stale ucierając dodajemy po łyżce mąki. Następnie dodajemy bakalie, mieszamy. Ciasto wylewamy do wysmarowanej formy. Pieczemy 40 minut w temperaturze 180 stopni.