

kruchy spód do mazurkow



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	300 gram
masło	200 gram
cukier drobny	100 gram
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Siekamy masło z mąką i cukrem. Rozcieramy grudki i dodajemy żółtko i śmietanę. Zagniatamy ciasto. Formujemy kule, owijamy je folią i wkładamy na godzinę do lodówki. Ciasto wyjmujemy, rozwałkowujemy na podsypanej mąką stolnicy na grubość około 5 mm. Wykładamy w dwie blachy i pieczemy około 15 minut w temp. 200 stopni.