

Mazurek z nutą pomarańczowy i kremem z nutelli:)



SMERFETKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	250 gram
mąka pszenna	50 gram
masło	200 gram
puder	50 gram
żółtko jajek	3 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ser mascarpone	1 małe opakowanie
nutella	1 mały słoiczek
ozdoby cukiernicze	
konfitura	1 pomarańczowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z mąki, masła, pudru, cukru waniliowego, żółtek, śmietany proszku do pieczenia wyrobić ciasto kruche. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 1 godz. Następnie, ciasto rozwałkować na grubość ok 1,5- 2 cm i włożyć do formy. Posmarować cienką warstwą konfitury. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C do zarumienienia, ok. 20 min. i pozostawić do ostygnięcia.
- KROK 2 Na przestudzone ciasto wyłożyć masę przygotowaną z nutelli i sera mascarpone. Serek Wymieszać z nutellą i rozprrowadzić po powierzchni ciasta. Odstawić na 1-2 godziny do lodówki. .
- KROK 3 Dekorować gdy masa stężeje. Do ozdobienia użyłam ozdoby cukiernicze.

