

mazurek pomarańczowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	25 dag
masło	12 dag
cukier	12 dag
żółtko jajek	
góra: pomarańcze	3
cytryny	2
cukier	40 dag
migdały	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych wyżej składników przygotować ciasto kruche. I schłodzić je ok. 30 minut w lodówce. Następnie rozwałkować je na blaszce i upiec. W tym czasie przygotować masę pomarańczową. Umyte i wyszorowane pomarańcze i cytryny razem z startą skórką wrzucić do rondelka. Dodać cukier i gotować mieszając aż masa stanie się przezroczysta. Gorącą masę wyłożyć na upieczony placek. Na wierzch ułożyć migdały w płatkach.