

Mazurek przekładany



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka

miód

grysik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: Ciasto: 40 dag mąki, 15 dag cukru, 7 dag miodu, 5 dag masła, 2 jajka, łyżeczka sody. Masa: 3 szklanki mleka, 4 czubate łyżki grysiu, kostka masła, szklanka cukru pudru, cukier waniliowy, kieliszek rumu lub żubrówki. Do dekoracji bakalie lub owoce z konfitur.

SPOSÓB WYKONANIA: Z podanych składników zagnieść ciasto i rozwałkować na cienki placek wielkości dużej blachy. Blachę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką, przełożyć placek i upiec w średnio gorącym piekarniku. Po wystygnięciu przekroić ciasto na dwa płyty. Ugotować grysik na mleku, dobrze ostudzić. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puch i dalej ucierając dodawać powoli po łyżce grysiu, a na koniec alkohol. Trzecią część masy odłożyć do posmarowania wierzchu mazurka, a resztą przełożyć placki. Udekorować bakaliami lub owocami z konfitur. Mazurek należy zrobić przynajmniej dzień przed podaniem. Z tej ilości ciasta można upiec dwa mniejsze mazurki.