mazurek piaskowy



AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka ziemniaczana	20 dkg
cukier	20 dkg
masło	20 dkg
jajko	4
otarta skórka z jednej cytryny	
Polewa:	
woda	1/4 szklanki
kakao	3 dkg
ocet	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć na pianę, dodając powoli mąkę, jajka i cukier. Ucierać składniki przez 30 minut. Otartą skórkę z cytryny dodać do ciasta i wymieszać. Wyrobione ciasto włożyć na posmarowaną blachę nadając mu charakterystyczny kształt mazurka.
Wstawić do piekarnika i wyjąc gdy osiągnie złoty kolor. Ostudzony polać polewą.
Polewa: cukier gotować z wodą- zdjąć pianę, aż będzie gęsty. Po ostudzeniu mieszać drewnianą łyżką do białości, dodać kakao i łyżkę octu i dokładnie wymieszać. Rozgrzać polewę i jeśli jest zbyt gęsta dodać nieco wody. Polać polewą mazurka uważając by masa nie przelała się przez okalający go grzebień.