

mazurek z migdałami



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	60 dkg
cukier	25 dkg
masło	25 dkg
jajko	4
migdały	25 dkg
cukier waniliowy	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę zagnieść z rozkruszonym masłem i cukrem, gdy ciasto zacznie odchodzić od ręki wbijać żółtka, dodać cukier waniliowy, ubitą z białek pianę i wszystko dobrze wyrobić. Do wyrobionego ciasta dodać grubo pokrojone migdały, przed krojeniem sparzyć wrzątkiem, by łatwiej było można ściągnąć skórę. Ciasto rozłożyć na grubość 2,5 cm na posmarowanej margaryną blaszce; nadać kształt trójkątny lub prostokątny. Boki mazurka posmarować białkiem i obłożyć cienkim wałeczkiem ciasta. Przed włożeniem do piekarnika posmarować roztopionym masłem. Piec w niezbyt gorącym piekarniku 1 godzinę.