

Mazurek kajmakowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	30 dkg
ZOLTKA UGOTOWANE NA TWARDO	3 sztuki
masło	10 dkg
cukier puder	10 dkg
cukier waniliowy	1 sztuka
margaryna do wysmarowania formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki:

kajmak:

2 puszki mleka skondensowanego słodzonego

10dkg masła

kilka kropli esencji waniliowej

Mąkę połączyć z przetartymi przez sitko żółtkami, posiekać z masłem, cukrem i szybko zagnieść ciasto. Wstawić na 30 minut do lodówki. Ciasto rozwałkować, wyłożyć do foremki na mazurek wysmarowanej margaryną, podnosząc brzegi. Ciasto piec w piekarniku nagrzanym do 200-220 stopni na złoty kolor. Mleko z puszek wylać do rondla z grubym dnem i gotować na małym ogniu, aż zgęstnieje. Dodać masło, esencję waniliową i wylać na przygotowane ciasto. Udekorować według własnego uznania. Smacznego!