

Mazurek



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maka (ciasto)	60 dkg
margaryna (ciasto)	1 kostka
miod(ciasto)	7 dkg
mleko	1 l
grysik	8 lyzek
cukier puder	10 lyzek
masło	200 g
olejek migdałowy	1
Soda oczyszczona Prymat	1 (ciasto)
jajko	3 (ciasto)
cukier puder	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyrobić ciasto i podzielić na 4 części. Każdą z nich upiec osobno.

Ugotować mleko z grysiem. Ostudzić. Utrzeć masło z cukrem pudrem, dodać grysik i olejek i ucierać.

Na 1 placek nałożyć masę, przykryć drugim plackiem, posmarować powidłem, nałożyć 3 placek, posmarować masą i przyłożyć ostatnim plackiem. Na wierzchu poleć polewą (pół kostki masła, 3 łyżki cukru, łyżka mleka- zagotować dodać 2 łyżki kakao) posypać kokosem lub ułożyć wzorki z płatków migdałów.