



Mazurki

Autor: Monika Och

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z cukrami ,dodać szczyptę soli. Posiekać zimne masło, połączyć z mąką, dodać żółtka. Zagnieść ciasto, zawinąć je w folię spożywczą i włożyć do lodówki przynajmniej na godzinę. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 50 mm. wyciąć mazurki. Ułożyć na papierze do pieczenia, ponakłuwać widelcem dziurki i upiec w temp. 180 st. Czas pieczenia 15-20 minut. Do dekoracji użyłam masę kajmakową ,skórkę pomarańczową, suszoną żurawinę, rodzynki, ananasa, morele

składniki:

- 350 g mąki krupczatki,
- 200 g masła łaciate,
- 50 g cukru pudru,
- 1 łyżka cukru waniliowego,
- 2 żółtka,
- szczypta soli