

Mazurek kajmakowy

Przepis dodany przez użytkownika ds



Ekspresowy i pyszny mazurek na święta.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka krupczatka - 35 dag
- Masło miękkie - 20 dag
- Cukier puder - 10 dag
- Śmietana kwaśna - 1 łyżka(i)
- Żółtka - 2 szt.
- Masa kajmakowa - 1 puszka(i)
- Orzechy włoskie - 1 garść(garście)
- Migdały - 1 garść(garście)
- Owoce kandyzowane - 1 garść(garście)
- Rodzynki - 1 garść(garście)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Na stolnicę wysypujemy mąkę, dodajemy masło i siekamy. dokładamy żółtka, cukier i śmietanę. Ciasto wyrabiamy ręcznie do momentu, aż będzie jednolite. Zawijamy w folię i wkładamy na godzinę do lodówki.
- 2.** Po godzinie, ciasto wałkujemy i przekładamy na blaszkę, z części ciasta robimy wałeczek i układamy na brzegach ciasta. Pieczemy w 180 st. do 30 min, na złoty kolor.
- 3.** Orzechy, rodzynki kroimy na mniejsze kawałki. Masę kajmakową wlewamy na przestudzone ciasto. Na wierzch dajemy wszystko to, czym chcemy ozdobić mazurek:)