

Mazurek z krówkową polewą

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Kruche ciasto: -
- 3 szklanki maki pszennej -
- 1,5 szklanki cukru pudru -
- 1 cukier waniliowy -
- 25 dag masła -
- 3 żółtka -
- Krówkowa polewa -
- 20 dag masła -
- 30 dag krówek -
- Do dekoracji: -
- migdały -
- rodzynki -

Etapy przyrządzania:

1. Do maki pszennej wsypać cukier puder i cukier waniliowy. Dodać miękkie masło i żółtka. Składniki razem wymieszać, zagnieć ciasto i włożyć do lodówki na około 30 minut. Następnie ciastem wyłożyć wysmarowaną tłuszczem prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 180 °C.

Masło rozpuścić i dodać do niego pokruszone krówki. Podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając, aby powstała jednolita masa (co jakiś czas można zdjąć z ognia i zmiksować mikserem).

Ostudzone kruche ciasto połączyć ciepłą polewą i dowolnie udekorować.