

Mazurek cytrusowo-bakaliowy



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4517**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- mąka pszenna 25 dag
- mąka pszenna pełnoziarnista 5 dag
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- jajko 1 szt.
- żółtko jaja kurzego 1 szt.
- cukier wanilinowy 1 opakowanie
- cukier puder 5 dag
- masło 15 dag
- śmietana kwaśna 2-3 łyżk
- pomarańcza 3 szt.
- cytryna 2 szt.
- cukier ok 15 dag
- woda
- do ozdoby wiórki kokosowe, orzechy, migdały, skórka pomarańczowa

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę pszenną i pełnoziarnistą oraz proszek do pieczenia przesiać przez sitko, dodać pozostałe składniki: masło (najlepiej wyciągnąć je wcześniej z lodówki, żeby było bardziej miękkie, jajko, żółtko, cukier puder, cukier waniliowy i kwaśną śmietanę i wyrabiać ciasto rękami.
- 2 Gotowe ciasto przykryć folią i schłodzić w lodówce przez ok. 30 min.
- 3 Schłodzone ciasto rozwałkować na papierze do pieczenia (grubość ok. 0.5 cm) Ciasta wystarcza na jeden większy mazurek lub na dwa mniejsze (ja robię dwa). Można też z części ciasta zrobić ładną "ramkę" na brzegach ciasta.
- 4 Tak przygotowane mazurki przełożyć na blaszkę i piec piekarniku w temperaturze 180 stopni przez ok. 30 min.
- 5 Upieczone ciasto pozostawić do schłodzenia.
- 6 Następnie przygotowujemy lukier cytrusowy. Pomarańcze i cytryny bardzo dokładnie myjemy i wyciskamy z nich sok. Można też zetrzeć skórkę.
- 7 Do rondelka wlewamy wyciśnięty sok, dodajemy cukier i gotujemy na małym ogniu. W razie potrzeby można dolać trochę wody. Gotujemy tak długo aż cukier się rozpuści i masa stanie się gęsta. Pamiętajmy o częstym mieszaniu.

- 8 Gotowy lukier schładzamy, a następnie wlewamy na chłodne mazurki.
- 9 Mazurki dekorujemy wedle uznania. Doskonale nadają się do tego orzechy włoskie, wiórki kokosowe, rodzynki, migdały itp. Najlepiej dekorować gdy lukier nie do końca zastygł.
- 10 Smacznego
- 11 :)

Twoje notatki do przepisu: