

Mazurek pomarańczowy



Autor: **anioływkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **4000**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 600 g mąki krupczatki,
- 350 g masła,
- 3 żółtka,
- 250 g cukru pudru
- szczypta soli,
- Masa;
- 2 pomarańcze,
- 1 cytryna,
- 150 g cukru,

Sposób przygotowania:

- 1 Ze składników zagniatamy kruche ciasto i odkładamy na godzinę do lodówki. Wyjmujemy i rozwałkowujemy na placek o grubości 1 cm. Wkładamy na blaszkę formując rant. Ciasto gęsto nakłuwamy widelcem. Pieczemy w 200 stopniach 15 minut. Dokładnie sparzone i wyszorowane cytrusy wraz ze skórką kroimy w kostkę i miksujemy. Dodajemy cukier i podgrzewamy pół godziny. Masa ma być gęsta i lekko przezroczysta. Ciepłą wylewamy na placek i zostawiamy do ostygnięcia.



Twoje notatki do przepisu: