

Mazurek z pomarańczami



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4514**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- CIASTO
- Mąka pszenna 250 g.
- Mąka pszenna pełnoziarnista 50 g.
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Masło 150 g.
- Jajko 1 szt.
- Żółtko jaja kurzego 1 szt.
- Cukier wanilinowy 1 opakowanie
- Cukier puder 50 g.
- Śmietana kwaśna 2-3 łyżki
- LUKIER POMARAŃCZOWY
- Pomarańcze 3 szt.
- Cytryny 2 szt.
- Cukier ok 15 dag
- DEKORACJA
- Pomarańcze 2-3 szt.
- Wiórki kokosowe, rodzynki, suszone śliwki

Sposób przygotowania:

1 CIASTO

Obie mąki wraz z proszkiem do pieczenia przesiać przez sitko, dodać miękkie masło i posiekać nożem. Następnie dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto najlepiej rękami. Gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na ok. 30 mi

Po tym czasie gotowe ciasto rozwałkować, wyciąć ulubiony kształt, a na brzegu uformować ramkę. Ciasta wystarczy na jeden duży mazurek lub dwa mniejsze.

Tak przygotowane ciasto ponakłuwać widelcem i piec w temp. 180 stopni, przez ok 30 min. Upieczone mazurki zostawić do wystygnięcia.

LUKIER POMARAŃCZOWY

Pomarańcze i cytryny bardzo dokładnie umyć, a najlepiej wyparzyć.

Zetrzeć skórkę, następnie obrać owoce, usunąć pestki i podzielić na mniejsze kawałki i zblendować. Zmiksowane cytrusy zasypać cukrem, dodać startą skórkę i gotować ok. 30-40 minut (aż wyparuje woda), by zrobiła się z nich konfitura.

DEKORACJA

Pomarańcze dokładnie umyć, obrać ze skórki i pokroić w plastry.

Zimne mazurki udekorować plastrami pomarańczy, zalać lukrem pomarańczowym (najlepiej jeszcze ciepłym) i dekorować czym dusza zapagnie.



2 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: