

Mazurek czekoladowy prosty

I kolejny prosty mazurek dzisiaj dla Was mam! Bardzo lubię robić mazurki w takiej prostokątnej formie.

Prosty mazurek czekoladowy z orzeszkami



składniki na spód:

- 200 g mąki krupczatki
- 100 g masła
- łyżka cukru pudru
- jajko
- łyżka śmietany

składniki na masę:

- 3 łyżki mleka
- 3 łyżki cukru pudru
- 100 g masła
- 4 łyżki ciemnego kakao

do środka: ulubione orzeszki posiekane, migdały, płatki

do ozdoby: jajeczka cukrowe, płatki migdałów

Do mąki dodać pokrojone masło, ucierać między palcami masło z mąką. Dodać cukier puder, jajko i zagnieść ciasto. Jeśli trzeba dodać łyżkę śmietany. Schłodzić 30 minut w lodówce. Rozwałkować ciasto na grubość około 4 mm i podzielić na dwa mazurki. Wyłożyć blachę ciastem, po nakłuwać środek i najlepiej czymś obciążyć, aby nie wyrósł. Piec 15 – 20 minut w 180 st.C do zrumienienia.

Przygotowanie masy : do rondelka przelać mleko i rozpuścić w niej cukier. Dodać pokrojone masło lub margarynę na małe kawałki i poczekać aż się rozpuści (uważać by masa się nie

zagotowała). Zdjąć z palnika, dodać kakao i wymieszać różgą. Dodać ulubione dodatki – orzeszki, migdały lub płatki posiekane. Ostudzić, wylać na ciasto i dekorować.