

Niesamowity Mazurek

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać na święta Wielkanocne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg masła -
- 12 żółtek -
- 2 szkl. cukru pudru -
- 1 1/2 szkl. mąki -
- 10 dag zmielonych migdałów -
- 5 dag obranych migdałów do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Sparzamy i obieramy migdały a następnie drobno siekamy. Masło ucieramy na pianę, dodajemy po żółtku, pod koniec dodajemy migdały, cukier i mąkę. Formę wykładamy papierem do pieczenia, ciasto układamy na grubość ok. 1 1/2 cm i dekorujemy migdałami. Wsadzamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy na złoty kolor. Upieczone polewamy np. lukrem

