

Mazurek orzechowy

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940

Mazurek z orzechami na święta.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag mąki tortowej -
- 30 dag masła -
- 8 dag cukru pudru -
- 2 torebki (32 g) cukru waniliowego -
- 3 żółtka -
- szczypta soli -
- 20 dag masła -
- 20 dag miodu gryczanego -
- 50 dag orzechów włoskich płynna czekolada do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

1. Posiekaj nożem mąkę, masło, cukier puder i cukier waniliowy. Dodaj żółtka, sól i zagnieć ciasto. Ulep kulę, zawiń ją w folię i włóż do lodówki na godzinę. Następnie rozwałkuj ciasto między dwoma kawałkami folii (wtedy nie przykleja się do wałka). Spód powinien być dość cienki - ok. 5 mm. Ciastem wyłóż natłuszczoną formę, uformuj brzegi wysokie na 2-3 cm. Przed pieczeniem ponakłuwaj ciasto widelcem. Wstaw do nagrzanego piekarnika, piecz około 20 minut w temp. 180°C. Zrób masę orzechową: w rondlu rozgrzej masło z miodem i dodaj rozdrobnione orzechy. Chwilę podgrzewaj, mieszając. Odstaw do ostygnięcia. Na upieczony spód wyłóż masę orzechową i wyrównaj powierzchnię. Po ostygnięciu udekoruj mazurek cienkimi paseczkami stopionej czekolady.