

Przepis na:

Mazurek kajmakowy

SKŁADNIKI:

- 400 g mąki tzw. Krupczatki
- 250 g zimnego masła
- 100 g cukru
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- duże jajko
- szczypta soli
- masa kajmakowa
- bakalie

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przesiej mąkę do dużej miski i dodaj szczyptę soli.
2. Pokrojone na mniejsze kawałki masło dodaj do mąki. Za pomocą noża posiekaj je z mąką.
3. Gdy masło i mąka będą ze sobą połączone, dodaj jajko, cukier oraz jogurt naturalny.
4. Zagnieć ciasto i włóż do lodówki na pół godziny.
5. Wyklej ciastem spód formy, ponakłuwaj widelcem i obciąż suchymi ziarnami np. grochu i wstaw do nagrzanego do 185 stopni piekarnika.
6. Ciasto piecz przez ok. 30 minut tak, aby się ładnie zarumieniło.
7. Przestudź ciasto, rozsmaruj masę kajmakową, a na koniec ozdób ulubionymi bakaliami.

