Ekspresowy Mazurek Wielkanocny

Już w poprzednim poście pisałam jaka jestem zabiegana. Mam nadzieję, że nie ucierpicie na tym bardzo :) Przepisy na Wielkanoc nie będą wymagające, nie zabiorą Wam dużo czasu, a oczy będą się cieszyć i oczywiście żołądek ! W tym tygodniu codziennie mam dojeżdżać do Sanoka z Rzeszowa do pracy i pomagać rodzicom, także trochę czasu mi to pochłonie, a wieczorem zdjęcia nie wychodzą tak ładnie, ale chyba nie będę miała wyjścia, bo przecież jakąś BABKĘ chce Wam “dać” :)

Także, mam nadzieję, że nie pozłościcie się na mnie za gorszej jakości zdjęcia. Szykuje też przepis na wymycie zaśniedzonego metalu, przy wyciąganiu wielkanocnych dekoracji natrafiłam na jajko pokryte śniedzią. Jak to ja poradziłam sobie z tym w domowy i naturalny sposób, bez żadnego mleczka czy detergentu.

Tym też będę chciała się z Wami podzielić, ale do czyszczenia metalowych ozdób wrócimy jutro albo pojutrze A dzisiejszy przepis … Szybki, pyszny, prosty, ładny… CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ? Mazurka będziemy wykrawać na kształt jajka wielkanocnego w bardzo prosty sposób, który podglądnęłam na weheartit.com Masa będzie prościzną, bo przecież czekolada w połączeniu ze śmietanką 30% tworzy pyszną i lekką masę

Zobaczycie jakie to proste i przyjemne ! <3

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny z Czekoladą

Składniki na ciasto:

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1,5 szklanki mąki
1/2 kostki masła *(chłodnego, ale nie bardzo twardego)*
1 żółtko
1 łyżka śmietany 18%
3 łyżki cukru

Wykonanie:

Ciasto najwygodniej jest zrobić w malakserze, ale gdybyście nie posiadali owego to pamiętajcie by zagniatać ciasto szybko i sprawnie. Ja zawsze robię ręcznie bo po prostu to uwielbiam

Ciasto zaczynamy od “pokrojenia” mąki z masłem. Następnie dodajemy żółtko, cukier i śmietanę i szybko zagniatamy.Formujemy kulkę i wrzucamy na pół godziny do lodówki.

Po schłodzeniu ciastka wałkujemy je i przy pomocy jakiegoś szablonu *(ja wydrukowałam sobie kontury jaja)* wykrawamy owal. Z resztek ciastka formujemy wałek, który obklejamy do okola. Ciasto nakłuwamy widelcem i wkładamy na kolejne 30 minut do lodówki. Po ponownym schłodzeniu pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez około 18 do 20 minut na złocisty kolor.

I tutaj macie pole do popisu ! Ja zrobiłam szybką masę czekoladową z powodu braku czasu, ale możecie się tutaj popisać kreatywnością! Możecie skorzystać z masy z masłem orzechowym z przepisu na nowoczesny mazurek, możecie zrobić masę truflową z sernika, możecie kombinować ile wlezie! Ja podaje Wam przepis na szybką masę czekoladową.

Składniki na masę czekoladową:

50 g czekolady mlecznej
50 g czekolady gorzkiej
1/3 szklanki śmietanki 30%

Wykonanie:

Po prostu podgrzewamy czekoladę z mlekiem, aby się rozpuściła. Taką masę odstawiamy na chwilkę do wystygnięcia i wlewamy na nasze kruche ciasto.

Jeśli chodzi o dekorację też zostawiam to Wam. Możecie posypać je zwyczajnie migdałami, orzechami, jakimiś bakaliami, możecie zrobić jakoś kreatywnie dekoracje. Ułożyć je równo. Możecie zetrzeć na tarku biała czekoladę i posypać.

Wszystko zależy od Was :)

Pamiętajcie by schłodzić mazurek w lodówce, aby masa zastygła.

SMACZNEGO JAJKA ! <3