

Nowoczesny wielkanocny

mazurek

Święta zbliżają się dużymi krokami, czas porządków wiosennych, mycia okien i chowania kurtek zimowych już chyba za nami. Teraz już tylko musimy skupić się na przygotowaniu wszystkiego na Śniadanie Wielkanocne ☐

Chciałam bardzo przygotować dla Was coś wielkanocnego, dlatego też pojawi się przepis na świątecznego mazurka. Jednak nie będzie to tradycyjny przepis, bardziej coś w stylu batonika. Przepis wykorzystałam z książki kucharskiej mojego ogromnego autorytetu.

Książki, którą dostałam na święta Bożego Narodzenia. Przepis jest dostosowany idealnie do mojego podniebienia. Uwielbiam masło orzechowe... A ten mazurek wymaga użycia tego składnika.

Oprócz tego słone orzeszki ziemne i mleczna czekolada,

wszystko na kruchym spodzie komponuje się po prostu idealnie. Mam nadzieję, że do Was też przemówi ten nowoczesny mazurek.

Mazurek Wielkanocny

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g

Składniki:

350 g mąki

1 kostka masła
2 żółtka
60 g cukru pudru
1 łyżka śmietany 18%
1 tabliczka białej czekolady
150 g masła orzechowego
200 g serka mascarpone
1 szklanka orzechów ziemnych
1 tabliczka mlecznej czekolady(*do polania*)



Zaczynamy:

W dużej misce wyrabiamy ciasto z mąki, żółtek, śmietany, cukru i masła. Gdy ciasto jest już gotowe owijamy folią spożywczą i wrzucamy do lodówki na 20 minut.



Po schłodzenia ciasta, wkładamy je pomiędzy papier do
pieczenia
i rozwałkowujemy w zależności od wielkości blachy.
Ciasto układamy na blaszce i pieczemy przez 20 minut w 200°C
na złoty kolor.



Następnie zajmujemy się masą orzechową.
Zaczynamy od roztopienia białej czekolady,
aby zdążyła przestygnąć.



W innej misce miksujemy, masło orzechowe, serek mascarpone oraz roztopioną białą czekoladę.



Gotową masę wykładamy na przestudzony, kruchy spód
i rozprowadzamy po cieście.

Następny posypujemy słonymi orzeszkami
i polewamy roztopioną mleczną czekoladą.



Takie ciasto chłodzimy jeszcze przez minimum 3 godziny w lodówce.

***A Wam kochani chcę życzyć cudownych Świąt Wielkanocnych,
smacznego jajka i mokrego Śmingusa. Miejmy nadzieję, że słońce
nas nie opuści !
DO PIECZENIA ! <3***

SMACZNEGO !!!

