

# 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 -<br>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 !!!**

