Przepis na „Pirackiego Mazurka”

Składniki na spód:
300 g mąki
180 g cukru pudru
250 g masła
2 łyżki wody
1 łyżka miodu
szczypta soli
szczypta proszku do pieczenia

Składniki na masę:
1 puszka masy kajmakowej o smaku krówki
1 czekolada gorzka min. 70 proc. zawartości kakao

Sposób wykonania:
Wszystkie składniki włożyć do miski i wyrabiać chwilę widelcem.
Następnie ugnieść rękami. Wyrobionym ciastem wyłożyć blachę wcześniej wyłożoną papierem do pieczenia.
Piec ok. 30 minut w temperaturze 180 st.
Odłożyć do wystygnięcia.
Masę kajmakową wymieszać z roztopioną w kąpieli wodnej czekoladą.
Masę wyłożyć na spód mazurka, a następnie udekorować według uznania.

SMACZNEGO!

FOTORELACJA:

Wkładamy składniki do miski.

Dokładnie mieszamy widelcem.

Następnie potrzebujemy silnych rąk do wyrobienia ciasta.

...silniejszych....

...i najsilniejszych :)

Wylepiamy!

Tak nam pięknie się upiekł :)

mieszamy masę.

Smarujemy :)

dekorujemy :)

09.03.2016

09.03.2016