

Mazurek kajmakowy

Składniki:

Ciasto:

- 4 żółtka
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 0,5 kg mąki tortowej
- 1 margaryna
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:

- 1 puszka masy kajmakowej (510 g), ugotowanej
- 25 dag mleka w proszku („Łaciate”)

Dodatkowo:

- migdały, cukierki, gorzka czekolada,
- tłuszcz do wysmarowania formy



Sposób wykonania:

Składniki ciasta wyłożyć na stolnicę i zagnieść. Następnie wyłożyć je na blachę i upiec w 180 stopniach ok. 30 minut. Ciasto wystudzić. Masę kajmakową (ugotowaną) zmiksować z mlekiem w proszku i natychmiast smarować na ciasto (tężeje).

Mazurek dowolnie udekorować.

Wykonała: **Maria Liszkowska kl. I THŻ**