



Mazurek babci Bożeny

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 10 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąka - 150 g

mak - 150 g

masło lub margaryna - 150 g

jajka - 2 szt.

cukier puder - 1/2 szklanka

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

przyprawa do piernika - 1 łyżeczka

Polewa: -

cukier - 1/2 szklanka

śmietana 30 % lub mleko - 1/2 szklanka

kakao ciemne - 3 łyżka

masło roślinne - 2 łyżka

aromat waniliowy krople - - kilka

Dodatkowo: -

orzechy włoskie posiekane na kawałki - 1/2 szklanka

pomarańcza - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, proszku do pieczenia, masła lub margaryny, jajek, cukru i maku zagnieść ciasto. Pod koniec zagniatania dodać przyprawę korzenną. Rozwałkować ciasto na dość gruby prostokątny placek. Przełożyć na średniej wielkości blaszkę wysmarowaną tłuszczem lub wyłożoną papierem do pieczenia i piec w gorącym piekarniku aż placek się delikatnie podrumieni.

Polewa:

Cukier i kakao wymieszać ze śmietanką dodać aromat, podgrzewać na małym ogniu do zagotowania. Gdy masa nieco zgęstnieje połączyć ją wystudzony placek, udekorować dookoła orzechami, a środek cząstkami pomarańczy.