




Mazurek bio

 IIsylwia92

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Mąka jaglana - 200 g
Masło - 100 g
Cukier trzcinowy - 2 łyżka
Szczypta soli - do smaku

Jajko - 1 szt.
Owoce liofilizowane - do smaku
Dżem bio truskawka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na ciasto zagniatamy i odkładamy do lodówki do schłodzenia. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni. Ciasto rozwałkowane wkładamy do formy pieczemy 20-25min. W tym czasie przygotowujemy nadzienie.

KROK 2: Do garnka z mlekiem wsypujemy kaszkę doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 2-3min aż będzie gęsta później studzimy. Smarujemy ciasto marmoladą później, nakładamy masę i dekorujemy.