Mazurek z puszystą bezą z bakaliami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa lub owsiana - 300 g
- masło zimne/olej kokosowy - 180 g
- sproszkowane daktyle - 3-4 łyżka
- żółtka lub 2 -3 łyżki lodowatej wody - 3 szt.
- żurawina suszona - 1 garść
- migdały - 1 garść
- daktyle - 1 garść
- suszone niesiarkowane morele - 3-4 szt.
- białka z jaja kurzego - 3-4 szt.
- rodzynki - 1 garść
- płatki migdałowe do dekoracji - 1 garść
- cukier/ksylitol do ubijania bezy - 3-4 łyżka
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wysypać na stolnicę. Następnie przesiekać z tłuszczem, sproszkowanymi daktylami, z żółtkami/ lub lodowatą wodą - jeśli chcemy wersje wegańską. Zagnieść w kulę i owinąć folią spożywczą. Odłożyć do lodówki na godzinę. Rozwałkować na cienkie ciasto, wyłożyć na formę do pieczenia wysmarowaną tłuszczem i przełożyć ciasto. Ponakłuwać widelcem. Piec w 180˚C około 15 minut.

KROK 2: Mieszankę bakalii posiekać na mniejsze kawałki

KROK 3: Ubić pianę z 3-4 białek, dodawać po

łyżce drobnego cukru (lub ksylitolu). Do bezy dodać bakalie i delikatnie przemieszać. Nałożyć na podpieczone kruche ciasto. Pieczemy w 170˚C jeszcze 20 minut.