

# ANIA STARMACH

## Mazurek cytrynowy

### Co kupić?

- 120g mąki pszennej
- 100g masła
- 40g mielonych migdałów
- 2 żółtka
- 1 łyżka śmietany 18%
- 50g drobnego cukru do pieczenia

#### Masa

- 4 duże jajka
- 150g cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- sok wyciśnięty z 3 cytryn

#### Dodatkowo

płatki migdałowe do dekoracji

### Jak przygotować?

1. Składniki na ciasto połącz, zlepij w kulkę, schładzaj w lodówce.
2. Ciasto rozwałkuj, przełóż do formy o wymiarach 25 cm, nakłuwaj.
3. Piecz 30 minut w 180 stopniach.
4. Jajka utrzyj z cukrem, dodaj sok z cytryny i mąkę, zmiksuj.
5. Na podpieczony spód wylej masę cytrynową i płatki migdałowe.
6. Piecz około 20 – 30 minut, aż masa będzie ścięta.