

ANIA STARMACH

Mazurek orzechowy

Co kupić?

Ciasto

- 200g mąki pszennej
- 120g masła
- 70g mielonych migdałów
- 40g cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżka kwaśnej śmietany

Masa orzechowa

- 300g chałwy
- 200g orzechów włoskich
- 150ml śmietanki kremówki

Dodatkowo

orzechy i gorzka czekolada do dekoracji

Jak przygotować?

1. Składniki ciasta połącz, zlepij w kulkę i schładzaj w lodówce. Następnie ciasto cienko rozwałkuj, przełóż do formy o dowolnie wybranym kształcie i piecz około 35 – 40 minut w 170 stopniach. Po tym czasie ciasto studzimy.
2. Chałwę zmiksuj w robocie kuchennym razem z orzechami i śmietanką kremówką, po wymieszaniu, masę podgrzej i wylej na upieczony wcześniej spód ciasta.
3. Mazurek udekoruj orzechami i czekoladą.