

ANIA STARMACH

Mazurek pełen superfoodów

Co kupić?

Ciasto:

- 150g mąki pszennej
- 50g mąki kokosowej
- 2 łyżki kakao
- 150g masła
- 100g cukru kokosowego
- 1 jajko
- szczypta soli himalajskiej

Nadzienie:

- 200g powideł śliwkowych (bez cukru)
- 1 łyżka jagód acai
- 1 garść miechunki
- 1 garść morwy
- 1 garść jagód goji
- 1 garść kruszonego kakao

Jak przygotować?

1. Składniki ciasta wymieszaj, zlepij w kulkę i schładzaj w lodówce przez minimum 35-40 minut.
2. Po tym czasie ciasto rozwałkuj, przełóż do formy (np. forma na tarte 23-24cm), ponakłuj widelcem i piecz około 30 minut w temperaturze 175 stopni. Ciasto ostudź.
3. Powidła przełóż do rondelka, lekko podgrzej, dodaj jagody acai.
4. Ostudzone ciasto posmaruj powidłami, posyp superfoodami (miechunka, jagody goji, morwa, kruszone kakao) i udekoruj świeżą miętą.