

Mazurek "Dzień i Noc"

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Na Wielkanocnym stole

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- cukier - 15 dag
- masło - 7 dag
- kakao - 2 dag
- jajko - 1
- mleko - 1/4 l
- niecały proszek do pieczenia -
- białka - 2
- cukier puder - 10 dag
- sok z cytryny -
- cukier waniliowy -
- wiórki czekoladowe -
- kolorowe cukiereczki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zmiksować masło z jajkiem dodając cukier i połowę mleka.
- 2.** Do masy dodać mąkę, niecały proszek do pieczenia i resztę mleka.
- 3.** Na wysmarowaną blachę wylać połowę ciasta. Do drugiej połowy dodać kakao, wymieszać i wylać na białe ciasto, rozsmarować.
- 4.** Piec w niezbyt gorącym piekarniku. W tym czasie utrzeć białka z cukrem pudrem, dodać cukier waniliowy i troszkę soku cytrynowego.
- 5.** Gdy ciasto wystygnie, polukrować i ozdobić wiórkami czekoladowymi i kolorowymi cukiereczkami.