

MAZUREK KAJMAKOWO – ORZECHOWY

Na ciasto:

350 g mąki pszennej

200 g masła

2 jajka

100 g cukru (1/2 szklanki)

Na masę:

1 puszka gotowej masy kajmakowej (lub puszka słodzonego mleka skondensowanego)

150 g mielonych orzechów włoskich

+ ulubione bakalie do dekoracji

Przygotuj ciasto. Ze składników zagnieć kruche ciasto, rozwałkuj na grubość 5mm, przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia lub posmarowaną masłem i wysypaną mąką. Piecz 20 minut w 200°C. W międzyczasie przygotuj masę. Dokładnie wymieszaj masę kajmakową z mielonymi orzechami, a następnie rozsmaruj na upieczonym i wystudzonym cieście. Udekoruj gęsto ulubionymi bakaliami.

UWAGA: Jeśli nie masz gotowej masy kajmakowej, możesz przygotować ją samodzielnie z mleka skondensowanego. Wstaw zamkniętą puszkę mleka do garnka i zalej wodą (puszka musi być w całości przykryta wodą), a następnie gotuj około trzech godzin na bardzo małym ogniu. Wystudź i wymieszaj z mielonymi orzechami.