

I MIEJSCE

przygotowanie: ANTONINA KRAWCZYŃSKA

KLASA III E



MAZUREK JAGLANO-JOGURTOWY

CIASTO KRUCHE:

- mąka ze zmielonej kaszy jaglanej - 80 g
- mąka orkiszowa pełnoziarnista - 10 g
- otręby pszenne - 5g
- cukier puder - 1 łyżka
- masło zimne - 40g
- proszek do pieczenia - 1/4 łyżeczki
- jogurt naturalny - 1 łyżka
- 1 żółtko



Mąkę, cukier puder wymieszać, dodać pokrojone masło i proszek do pieczenia. Rozcierać aż powstanie kruszonka. Wymieszać z jogurtem, wbić żółtko. Połączyć w jednolite ciasto, uformować kulę i włożyć do lodówki na godzinę. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Ciasto rozwałkować, uformować brzegi. Podziurkować widelcem. Piec 18-20 min. na złoty kolor. Ostudzić.

MASA JOGURTOWA:

- jogurt grecki - 70 g
- czekolada biała 80 g

Jogurt wyłożyć wcześniej na sitko z gazą, odcedzać przez ok. 6 godzin. Odląć wodę. Umieścić w misce, dodać roztopioną, wystudzoną czekoladę, miksować na małych obrotach. Odczekać, żeby masa trochę zgęstniała. Masę wyłożyć na kruchy spód.

DODATKI:

- orzechy prażone z miodem
- rodzynki, żurawina
- płatki migdałowe

Mazurka przybrać, orzechami prażonymi z miodem, rodzynkami, żurawiną i migdałami.

SMACZNEGO!!!