



MAZUREK ORZECHOWY

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki bezglutenowej *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 2 całe jajka
- $\frac{1}{2}$ kostki masła (100 g)
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru pudru

Składniki na masę orzechową:

- $\frac{2}{3}$ szklanki zmielonych orzechów włoskich lub laskowych
- $\frac{1}{4}$ kostki masła (50 g)
- $\frac{1}{5}$ szklanki cukru (50 g)
- 1 łyżka miodu

Składniki pomady:

- $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany kremowej 30%
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego

oraz do dekoracji – połówki orzechów włoskich lub laskowych

Wykonanie masy orzechowej:

- zmielić orzechy
- orzechy wraz z pozostałymi składnikami (miód, masło i cukier) wrzucić do garnka i gotować od 5 do 8 minut, aż do uzyskania jednolitej masy
- masę ostudzić do temperatury pokojowej

Wykonanie ciasta:

- wszystkie składniki na ciasto połączyć i wyrobić ciasto
- ciasto podzielić na dwie części: mniejszą – $\frac{1}{3}$ ciasta i większą – $\frac{2}{3}$ ciasta, mniejszą część ciasta odłożyć
- do pieczenia przygotować prostokątną blaszkę i wyłożyć ją papierem do pieczenia
- na blaszce równomiernie rozprowadzić większą część ciasta (najlepiej wylepić ciastem blaszkę)
- blaszkę włożyć do rozgrzanego do temperatury 180°C piekarnika i piec do momentu, aż się ciasto lekko zrumieni
- w tym czasie z pozostałego ciasta przygotować cienkie waleczki o średnicy około 0,5 cm
- wyjąć blaszkę i na zrumienione ciasto nałożyć waleczki (w odległości co 3 cm) tak, aby utworzyły kratkę
- kratki wypełnić masą orzechową
- całość zapiekać przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C

Wykonanie pomady:

- śmietanę z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym gotować na małym ogniu tak długo, aż powstanie karmel

Dalsze wykonanie:

- po wyjęciu ciasta z piekarnika należy je udekorować połówkami orzechów i posmarować pomadą