TANIEGOTOWANIE.com

# Mazurek czekoladowy z Cykoriadą i konfiturą

**Czas przygotowania:** powyżej 90min.
**Danie dla:** 8 osób
**Koszty przyrządzenia:** 25
**Stopień trudności:** 5/10

## Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- żółtko - 5
- masło - 1 kostka
- cukier - 0,5 szklanki
- proszkuek do pieczenia - 1,5 czubatej łyżeczki
- sól
- aromat - kilka kropelek
- Cykoriada - 2 łyżki
- czekolada - 0,5 tabliczki
- czekolada - 1 tabliczka
- masa krówkowa - 1,5 puszki
- masło - 60g
- onfitura - 8-10 łyżek ulubionej k
- płatki migdałowe

## Opis przygotowania:

1.Przesianą mąkę wsypujemy do miski, dodajemy masło, cukier, szczyptę soli i proszek do pieczenia, po czym siekamy nożem na drobniutkie części. Wbijamy żółtka, dolewamy aromat i zagniatamy do uzyskania jednolitego, gładkiego ciasta, a następnie wkładamy do woreczka spożywczego lub zawijamy w folię spożywczą i umieszczamy w lodówce na dolnym poziomie na minimum 1,5-2h. 2. Nagrzewamy piekarnik do 180°C (dolne grzanie bez termoobiegu). Blachę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia. Wałkujemy ciasto (zostawiamy kawałek, ok. 1/5) rozwałkowane na grubość 0,7-1 cm wykładamy na papier do pieczenia. 1/5 odłożonego ciasta wykorzystujemy do ulepienia brzegów, rolujemy wałeczki i nakładamy na rozwałkowany spód. Całość dziurkujemy zapałką i wstawiamy do nagrzanego piekarnika, po czym pieczemy ok. 20-30 minut, obserwując by nabrało złotego koloru. Wyjmujemy, odstawiamy do schłodzenia. 3.Rozpuszczamy czekolady w kąpieli wodnej. Do miski nakładamy masę z puszki, Cykoriadę, roztarte masło i rozpuszczone czekolady i miksujemy kilka minut na najwyższych obrotach. 4.Konfiturę nakładamy na wystudzone ciasto i zalewamy tężejącą już masą. Dekorujemy wg uznania, schładzamy. Smacznego!

**Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!**