

## Propozycja na dziś - wykonanie mazurka wielkanocnego.

Przed przystąpieniem do pracy przygotowujemy z dzieckiem składniki według przepisu zapisanego w formie obrazkowej.

- 300 g mąki



- kostka masła



- 2 łyżki śmietany



- 2 żółtka



- 100 g cukru



Wszystkie składniki łączymy i zagniatamy z nich ciasto a następnie wkładamy je na godzinę do lodówki. Po godzinie wyjmujemy z lodówki ciasto i dzielimy je na 3 części. Dwie rozwałkowujemy i formujemy z nich kształt jajka, a z trzeciej wykonujemy wałeczek i robimy z niego brzeg mazurka. Następnie wkładamy do piekarnika i pieczemy do zarumienienia.

Teraz czas na masę kajmakową - potrzebujemy

- 300g cukierków krówek



- 150 ml śmietanki 30%



Składniki dotujemy na małym ogniu do rozpuszczenia krówek, a następnie przestygniętą masą polewamy mazurki. A teraz czas na rzecz najprzyjemniejszą czyli dekorowanie. Można do tego wykorzystać bakalie, ale również różnego rodzaju posypki do ciast. Zapraszam do wypieków i dzielenia się z nami swoimi dziełami.







