

# AMLOZEK

Amlodypina

**dobrze się kojarzy**

Pierwsza polska amlodypina

*poleca*  
*Zdrowe Przepisy*  
*dla Serca*

## Wielkanocny mazurek



Wielkanoc świętuj w radości!

Mazurek jest wieziemsko pyszny, słodki i bardzo makowy. Zawsze się udaje!

### SKŁADNIKI:

- puszka gotowej masy makowej z bakaliami
- mała puszka masy kajmakowej
- 300 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 80 g cukru pudru
- 1 jajko

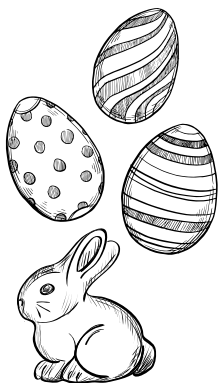


### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na stolnicy do suchych składników dodaj masło i siekaj nożem aż do rozdrobnienia masła.
2. Dodaj jajko, a następnie zagnieć ciasto na jednolitą masę.
3. Owiń je w folię spożywczą i wstaw do lodówki na co najmniej 1 godz.
4. Ciasto rozwałkuj od razu na papierze do pieczenia i włóż do formy razem z nim. Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C ok. 25 minut.
6. Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia.
7. Kolejno rozsmaruj masę kajmakową, potem makową, udekoruj mazurka według uznania lukrem i bakaliami.

### LUKIER:

- ok. 1,5 szklanki cukru pudru
- sok z jednej cytryny
- bakalie



Źródło: Krystyna Zawalska-Czarnota, wielbicielka słodkości

  
**ADAMED**  
Dla Rodziny

