

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mazurkas

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 tazza di burro dolce
- $\frac{3}{4}$  tazza di uova sbattute
- 2 tazze di mandorle tritate
- 1  $\frac{3}{4}$  tazze di farina
- 1 tazza di zucchero.

### PREPARAZIONE

**1** Miscelare il burro con le uova fino a che diventi spumoso. Versare le mandorle, la farina e lo zucchero. Aggiungere il preparato di farina, un po' alla volta al preparato con lo zucchero. Sbattere o impastare dopo ogni aggiunta. Stendere l'impasto in una casseruola 38x25.5x2.5.

Infornare a 175°C per circa 20 minuti, o fino a doratura. Cospargere con marmellata in superficie. Raffreddare per 5 minuti. Tagliare in quadrati da 5 cm.