



## Komunikaty

10 kwi 2022

**kategoria:**

Aktualności



## Mazurek z kogłem mogłem wyróżniony

Gaździny z Koła Gospodyń Wiejskich w Rdzawce zostały wyróżnione po raz kolejny. Tym razem zaszczytne wyróżnienie przyniósł im udział w konkursie „MałoPolska słodko smakuje na Wielkanoc”. Jury konkursu, który organizował Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Krakowie, doceniło przygotowane przez rdzawiańskie gospodynie za ciasto pod nazwą Mazurek z kogłem mogłem.

Jak go zrobić? Oto przepis: Składniki: Kruchy spód: 250 g mąki 100 g cukru pudru 200 g masła 1 jajko + 1 żółtko szczypta soli Domowa konfitura z czarnej porzeczki, wiśni.... Polewa z kogla mogła: 4 żółtka 150 g cukru pudru Cukier waniliowy Sposób przygotowania: Do mąki dodać masło, posiekać drobno nożem. Dodać cukier puder, jajko i żółtko oraz sól. Wyrobić gładkie ciasto. Schłodzić w lodówce ok. 1/2 godziny. Rozwałkować, wyłożyć na kruchy spód domową konfiturę. Piec ok. 25- 30 minut w 180°C, po tym czasie na placek ubijamy żółtka z cukrem pudrem do białości. Wylewamy kogel-mogel na upieczone ciasto, równo rozsmarowujemy. Podpiekamy jeszcze ok. 5 minut w 180°C aby zrobiła się krucha skorupka. Po upieczeniu i wystudzeniu, dekorujemy roztopioną czekoladą wg uznania.

Smacznego.

[poprzednia](#) [powrót do listy](#) **aktualności** [następna](#)