

Печенье «Мазурка»

Вам понадобится

Яйца	4 шт.
Сахар	200 г
Мука пшеничная в/с	180 г
Изюм	150 г
Курага	100 г
Чернослив	100 г
Орех грецкий	90 г

Приготовление

- 1 Ядра орехов крупно нарубить или наломать руками. Сухофрукты измельчить. В отдельной емкости смешать яйца, сахар и муку, добавить орехи и сухофрукты, снова все тщательно перемешать. Противень застелить пергаментом. Ровным слоем выложить тесто на противень. Установить противень на средний уровень печи.
- 2 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 25 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 3 Горячий корж разрезать на квадратные печенье.