

Mazurek.

Ingrédients :

Pâte sablée :

110 gr de farine

70 gr de beurre

40gr de sucre glace

1 œuf

1 c à soupe de crème légère ou lait

Pâte au beurre :

60 gr de farine

50 gr de sucre

50 gr de beurre

2 œufs

Garniture : confiture au choix

Préparation : pâte sablée.

Dans un saladier, mélanger avec les doigts, la farine et le beurre coupé en morceaux. Ajouter au mélange, le sucre, l'œuf, la crème ou le lait.

a l'aide d'une cuillère en bois continuez à mélanger. Faire une boule de cette pâte et mettre le tout au réfrigérateur environ 30 mn.

Préparation : pâte au beurre.

Dans un autre saladier, mélanger le beurre avec le sucre, puis la farine et les œufs.

Dans un moule à gâteau assez grand et plat (ou tourtière), étaler la pâte sablée mettre une couche de confiture au choix (fraise, myrtille) et par-dessus ajouter une couche de pâte au beurre.

Mettre le tout au four à 180°C pendant 20 mn environ.

Démouler le gâteau et décorer-le avec des fleurs comestibles, des fruits secs, des amandes effilées