
OMLECIKI Z KREMEM

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1501 razy.

2 jajka
2 łyżki cukru
2 łyżki mąki
1/2 łyżki cukru waniliowego
1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
margaryna do wysmarowania blachy

Jajka umyć , oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo wsypując cukier i cukier waniliowy. Następnie dodawać na przemian żółtka i mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając. Ciasto wylewać łyżką na płaską, wysmarowaną margaryną blachę, formując z niego koła o średnicy około 10 cm. Piec około 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Ciepłe ciasto przenieść na lniane ściereczki posypane cukrem pudrem, delikatnie złożyć na pół i pozostawić do wystygnięcia. Ostudzone ciastka szprycować bitą śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD