
CAŁUSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1881 razy.

0,5 kg maki pszennej,
15 dag cukru,
5 dag miodu,
2 jaja,
ćwierć łyżeczki sody oczyszczonej,
1 łyżeczka amoniaku (węglanu amonowego),
1 łyżeczka korzeni,
pół szklanki karmelu (z 5 dag cukru).

Miód z cukrem rozpuścić i po zagotowaniu dodać karmel, utłuczone korzenie, sodę i amoniak (rozpuszczone) i jaja. Ciągłe mieszając dodawać mąkę. Ciasto po dokładnym wyrobieniu wystawić na pół godziny do chłodnego miejsca. Blachę posmarować tłuszczem. Ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm. Wykrawać małe okrągłe pierniczki, układać na blasze w pewnych odstępach i piec ok. 15 minut. Całuski można polewać dowolną polewą lub lukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD