
KRAJANKA MIODOWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1612 razy.

40 dag mąki pszennej,
pół szklanki miodu,
pół szklanki cukru,
1 jajo,
1 łyżeczka sody oczyszczonej,
1 łyżeczka korzeni,
25 dag nadzienia (marmolada i bakalie - figi, daktyle, orzechy).

Miód i cukier zagotować i ciągle mieszając roztwór zalać nim mąkę. Dodać jajo, sodę rozpuszczoną w wodzie, wsypać korzenie. Ciasto dobrze wyrobić i rozwałkować na 2 placki o grubości 2 cm. Jeden placek położyć na blachę wysmarowaną tłuszczem, nałożyć nadzienie, a drugim plackiem przykryć i piec 30-40 minut. Po ostudzeniu krajać w kwadraciki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD