
PAŹKI DOMOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1597 razy.

60 dag mąki,
15 dag cukru,
15 dag masła,
6 jaj,
1/4 l mleka,
5 dag drożdży,
1 olejek rumowy,
20 dag powideł śliwkowych,
10 dag cukru pudru,
50 dag smalcu do smażenia.

Z 1/3 ilości mąki oraz z drożdży i mleka sporządzić rozczyn. Gdy podrośnie, dodać jaja, cukier, olejek, resztę mąki, masło i starannie wyrobić ciasto. Gdy podrośnie, wałkować je na grubość 3 cm na wysypanej mąką stolnicy, wycinać szklanką lub foremką krążki nakładać powidła (pół łyżeczki), zawijać brzegi, formować kulki i układać na serwetce wysypanej mąką. Kiedy podrosną, smażyć w gorącym smalcu. Po usmażeniu posypać cukrem pudrem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD