
CHRUST

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1934 razy.

25 dag mąki,
10 dag cukru,
3 żółtka,
1/2 szklanki wina białego półsłodkiego,
1 paczka cukru waniliowego,
olej do smażenia,
cukier puder do posypywania.

Utrzeć żółtka z cukrem, dodać wino i wymieszać na jednolitą masę. Dosypując mąkę zrobić gęste ciasto (jak na makaron) cienko je rozwałkować i pokrajać na paski 3 x 10 cm i uformować chrust. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Gorący chrust osuszyć na bibule i posypać cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD