
PRECELKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1356 razy.

Składniki ciasta kruchego :

25 dag mąki,
10 dag cukru,
15 dag tłuszczu,
1 żółtko.

Składniki ciasta drożdżowego :

25 dag mąki,
10 dag cukru,
15 dag tłuszczu,
1 jajo,
1 dag drożdży.

Zagnieść osobno ciasta kruche i drożdżowe. Oba ciasta połączyć siekając je nożem, po czym wyrobić rękami i formować z wałeczków precelki. Posmarować je jajem i posypać makiem, kminkiem, solą, cukrem lub polukrować. Piec do zrumienienia w dość gorącym piekarniku. Jeśli piekarnik nie będzie dostatecznie rozgrzany, precelki nie wyrosną, a wyschną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD