
BABECZKI PONCZOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1790 razy.

1/2 kg mąki,
15 dag cukru,
15 dag masła lub margaryny,
4 jaja,
1/2 l mleka,
2 dag drożdży,
1 dag soli.

Składniki syropu :

10 dag cukru,
1 szklanka wody,
1 kieliszek rumu.

Zarobić ciasto drożdżowe i wypełnić nim foremki (do około 3/4 wysokości). Gdy wyrośnie, piec 20-40 minut. Ciepłe babeczki wyjąć na głęboki półmisek i polewać kilka razy syropem ugotowanym z powyższych składników, aż spulchnieją.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD