
CIASTEczKA ANGIELSKIE II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1503 razy.

90 dag mąki,
10 dag cukru,
20 dag masła,
4 żółtka,
30 dag śmietany,
2 dag soli,
10-15 dag sera szwajcarskiego,

Do przesianej mąki wlać śmietanę, dodać cukier, sól, żółtka oraz masło i zagnieść ciasto. Jeśli jest za twarde - dodać mleka. Wałkować ciasto 4 razy z 10-15-minutowymi przerwami, jak ciasto francuskie. Formować ciastka dowolnego kształtu. Posmarować jajem, posypać utartym serem. Piec 15-20 minut. Podawać do wina lub do piwa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD