
KWADRACIKI BISZKOPTOWE Z BAKALIAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1508 razy.

2 jaja
2 dag migdałów
10 dag cukru pudru
2 dag rodzynków
10 dag mąki
1 dag masła do formy
2 dag cukru z wanilią do posypania

Pokrajać migdały w podłużne paski i zmieszać z opłukanymi rodzynkami. Wybić jaja ze skorupki i utrzeć z cukrem, dodając po trochu mąkę. Posmarować blaszkę, na blaszkę wylać ciasto, rozsmarować na grubość 3 mm, powierzchnię ciasta posypać migdałami i rodzynkami, ciasto upiec w gorącym piekarniku, szybko, aby nie wyschło. Po zrumienieniu wyjąć z piekarnika, natychmiast pokrajać na kawałki 4 X 4 cm, oprószyć cukrem z wanilią, szybko i ostrożnie wyjmować z blaszki nożem, zanim ciasto ostygnie i zacznie się kruszyć.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD