
Domowe słodkie sucharki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1471 razy.

3 dag drożdży
1 dag cukru
1/4 litra mleka
50 dag mąki sól
2 całe jaja
2 żółtka
12 dag cukru
6 dag masła (lub margaryny)
skórka cytrynowa

Odsypać połowę mąki. Drożdże i cukier rozpuścić w ciepłym mleku, wlać do mąki, wymieszać i rozczyń postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku, po trochu cukier i po jednym jajku. Do masy dodać skórkę cytrynową, sól, wyrośnięty rozczyń z drożdży i drugą połowę mąki. Ciasto starannie wyrobić, postawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć do wysmarowanej, długiej i wąskiej blaszki. Gdy powtórnie podrośnie, posmarować rozbitym jajem i wstawić do miernie nagrzanego piekarnika, upiec (45 min.). Ciasto wyłożyć i po dwóch dniach pokrajać kromki 1 cm grubości, ułożyć na blasze i lekko zrumienić z dwu stron w piecu miernie nagrzanym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD