
Kołaczki ze śliwkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1368 razy.

Ciasto przygotować tak jak do kołacyków z serem. Śliwki opłukać , każdą wytrzeć do sucha, przekrajać wzdłuż na 4 części tak, aby u wierzchołka trzymały się ze sobą, wyjąć pestki. Z wyrośniętego ciasta wykrajać kołaczki, a gdy powtórnie wyrosną posmarować całą powierzchnię jajem, ułożyć na środku śliwki na wierzch skórka, przycisnąć , aby śliwka przykleiła się do ciasta i kołaczki wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika; piec ok. 30 min. Kołaczki po wyjęciu z piekarnika oprószyć suto cukrem wymieszanym z cynamonem. Z takiego samego ciasta można przyrządzić rogaliki drożdżowe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD