
Amoniaczki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2058 razy.

50 dag mąki
8 dag tłuszczu (margaryny)
15 dag cukru
proszek waniliowy lub 1/4 laski wanilii
2 jaja lub 4 żółtka
10 g soli amonowej (węglanu amonu)
3/4 szklanki mleka
mąka do posypania blachy

Oddzielić trochę mąki na podsypywanie. Posiekać tłuszcz z mąką, wymieszać z cukrem, dodać proszek waniliowy lub startą wanilię. Rozpuścić sól amonową w ciepłym mleku, mieszając. Ciasto zagnieść z jajami i rozpuszczoną w mleku solą amonową, rzadsze niż na kluski, wyrobić je, wyłożyć na talerz posypany mąką, nakryć, wynieść na zimno na noc. Na drugi dzień, gdy ciasto zbyt twarde, rozrzedzić je mlekiem, podzielić na 2 części, wywałkować, nakłuć w wielu miejscach, wykrawać foremkami upiec na kolor jasnożółty w dobrze ogrzanym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD