
Ciasto jęczmienne

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1524 razy.

10 dag masła

5 dag cukru

1 1/2 szklanki gęstej owsianki ugotowanej na mleku

2 łyżki miodu

cienkie grzanki z bułki lub biszkopty szampanki (ok. 15 dag)

Masło stopić w rondelku, dodać owsiankę i cukier. Gotować 10 min, aż masło nabierze brązowej barwy, potem dodać miód i wymieszać. Dno i boki tortownicy wyłożyć grzankami lub szampankami, zmoczonymi w zimnej wodzie, do środka wlać masę owsiano - miodową i wyrównać. Wstawić do zamrażalnika na 3 godz. Przed wyjęciem okrajać brzegi ciasta nożem albo owinać tortownicę ściereczką zmoczoną w gorącej wodzie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD