
Ciasto noworoczne

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1636 razy.

90 dag mąki
5 dag masła
1,5 szklanki mleka
10 dag drożdży
łyżka cukru
sól

Mąkę przesiać, wysypać na stolnicę, dodać masło i posiekać nożem, po czym wlać ciepłe mleko z rozpuszczonymi drożdżami i cukrem. Wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu uformować wałek, skręcić go jak obwarzanek i koniec przepchać przez otwór (kształt figi). Położyć na posypanej mąką blasze i jeszcze odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, posmarować je stopionym masłem i wstawić do piekarnika. Piec 30-40 min. Przed wyjęciem jeszcze raz posmarować masłem i posypać cukrem. Upieczone ciasto dekoruje się gałązkami, kłosami i suszonymi kwiatami. Można wszystko przysypać jeszcze cukrem pudrem, aby całość wyglądała na ośnieżoną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD