

---

# Ciasto gwiazdkowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1528 razy.

1 kg mąki  
5 dag smalcu  
5 dag oleju  
20 dag masła lub margaryny  
garść rodzynek  
garść migdałów  
kilka gorzkich migdałów  
trochę smażonej skórki pomarańczowej  
15 dag cukru  
szklanka mleka  
7 dag drożdży  
szczypta soli  
szczypta utartej gałki muskatołowej  
kilka zmiądzonych ziaren kardamonu  
Do smarowania ciasta:  
2 łyżki masła  
3 łyżki cukru pudru  
pojedyncza porcja cukru waniliowego

Migdały sparzyć, obrać ze skórki i posiekać. Skórkę pomarańczową także posiekać, rodzyнки umyć i osuszyć, mąkę przesiać. W połowie szklanki mleka rozmieszać drożdże. Zrobić rozczynek z połowy mąki. Gdy podrośnie, dodać resztę mąki, cukier oraz wszystkie przyprawy, i stopione tłuszcze. Ciasto wyrabiać, aż zacznie odstawać od ręki. Wówczas odstawić w ciepłe miejsce na 2 godz., aby wyrosło. Wyrośnięte ciasto podzielić na kilka części i uformować wydłużone bochenki, w każdym z nich zrobić zagłębienie (nie przez środek), jeden koniec spłaszczyć i założyć na wąski. Tak przygotowane ciasto ułożyć na natłuszczonej i posypanej mąką blasze i zostawić do ponownego wyrośnięcia. Przed pieczeniem posmarować topionym masłem i wstawić do gorącego piekarnika na 1 godz. Po upieczeniu ciasto jeszcze raz posmarować masłem i posypać cukrem pudrem z dodatkiem cukru waniliowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD