Ciasto gwiazdkowe

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1703 razy.

1 kg mąki
5 dag smalcu
5 dag oleju
20 dag masła lub margaryny
garść rodzynków
garść migdałów
kilka gorzkich migdałów
trochę smażonej skórki pomarańczowej
15 dag cukru
szklanka mleka
7 dag drożdży
szczypta soli
szczypta utartej gałki muszkatołowej
kilka zmiażdżonych 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, rodzynki umyć i osuszyć, mąkę przesiać. W połowie szklanki mleka rozmieszać drożdże. Zrobić rozczyn 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD