Wieniec drożdżowy

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1469 razy.

czubata szklanka cukru pudru
2 jajka
8 dag masła
skórka cytrynowa
szklanka śmietanki
18 dag mąki
1 dag sproszkowanych drożdży (ekstrakt)
łyżeczka masła i łyżeczka mąki do formy
Do przybrania:
szklanka bitej śmietany i owoce świeże lub wyjęte z konfitury

Cukier puder i całe jajka ubijać trzepaczką sprężynową, aż masa stanie się jednolita i puszysta. Dodać stopione ciepłe masło, śmietankę, startą skórkę cytrynową oraz mąkę wymieszaną z drożdżami. Przygotować formę w kształcie wieńca, smarując ją masłem i posypując mąką. Przełożyć do niej ciasto i wstawić do ogrzanego piekarnika. Piec w średniej temperaturze (ok. 200 oC) 40-45 min. Po upieczeniu przestudzić i wyłożyć na talerz. Wnętrze wieńca wypełnić bitą śmietanką i owocami - świeżymi lub wyjętymi z konfitury.

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