
Wieniec drożdżowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1428 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD