
PLACEK DROŹDŹOWY Z OWOCAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1392 razy.

ciasto drożdżowe z 0,5 kg mąki,
owoce (śliwki, morele, wiśnie, czereśnie lub agrest),
galaretką owocową.

Formę wysmarować tłuszczem, położyć warstwę rozwałkowanego ciasta grubości ok. 1 cm i ułożyć gęsto owoce skórką do ciasta (połówki śliwek lub moreli, wiśnie lub czereśnie wydrążone). Gdy ciasto podrośnie, wstawić do gorącego piekarnika na około 30-40 minut. Po upieczeniu i wystygnięciu zalać galaretką z takich samych owoców, jakie ułożono na placku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD