
Biszkopty "kocie języki"

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1964 razy.

Kuchnia włoska

225 g mąki i 2 łyżki mąki do posypania blachy do pieczenia

225 g cukru

160 g masła i 30 g masła do wysmarowania blaszki do pieczenia białka z 6 jajek

1 torebka wanilii

szczypta soli

Masło wyrabiać drewnianą łyżką tak długo, aż będzie miało konsystencję kremu. Dodać cukier i białka i dobrze wymieszać. Do tak przygotowanej masy wsypać przesianą mąkę, sól i wanilię. Wyrobioną masą napęścić woreczek do wyciskania kremów z gładką końcówką o średnicy około 1/2 c-m. Wyciskać dziesięciocentymetrowej długości paski na posmarowaną masłem i posypaną mąką blaszkę do pieczenia. Ciasto piec w piekarniku 5-10 minut w temperaturze 200°C. Biszkopty powinny mieć brzegi zrumienione, a środki jasne. Upieczone "kocie języki" pozostawić na siatce piekarskiej, aż zupełnie ostygną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD