Rogaliki z Monferrato

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1294 razy.

Kuchnia włoska
140 g gładkiej mąki kukurydzianej
100 g pszennej mąki
2 łyżki mąki do posypania blaszki do pieczenia
140 g masła i 30 g do posmarowania blaszki
100 g cukru
2 żółtka i szczypta soli
1 torebka wanilii

Mąkę kukurydzianą dobrze wymieszać z mąką pszenną i zagnieść ciasto z dodatkiem cukru, soli, masła, wanilii i żółtek. Ciasto uformować w kulę i zostawić na pół godziny, by odpoczęło. Następnie podzielić je na 2 lub 3 części i kolejno wkładać do woreczka do wyciskania kremu z końcówką w kształcie gwiazdki. Na stolnicę posypaną mąką wyciskać długie paski ciasta, a następnie pociąć na dziesięciocentymetrowe kawałki i układać na posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze do pieczenia, nadając paskom kształt półksiężyca. Piec 15-20 minut w piekarniku o temperaturze 200°C, aż rogaliki zrumienią się na kolor złocisty.

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