
Ciasto jęczmienne

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1268 razy.

10 dag masła

5 dag cukru

1,1 /2 szklanki gęstej owsianki ugotowanej na mleku

2 łyżki miodu

cienkie grzanki z bułki lub biszkopty szampanki (ok.15 dag)

Masło stopić w rondelku, dodać owsiankę i cukier. Gotować 10 min, aż masło nabierze brązowej barwy, potem dodać miód i wymieszać. Dno i boki tortownicy wyłożyć grzankami lub szampankami, zmoczonymi w zimnej wodzie, do środka wlać masę owsiano-miodową i wyrównać. Wstawić do zamrażalnika na 3 godz. Przed wyjęciem okrajać brzegi ciasta nożem albo owinać tortownicę ściereczką zmoczoną w gorącej wodzie.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD