

---

# Naleśniki drożdżowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1242 razy.

1,5 dag drożdży  
2 białka (piana)  
1 dag cukru  
sól  
2 żółtka  
około 1 szklanki mleka  
25 dag mąki  
20 dag marmolady  
2 dag tłuszczu  
5 dag tłuszczu do smażenia

Rozmieszać drożdże z 3 łyżkami mleka, dodać cukier, drożdże postawić do wyrośnięcia. Mąkę wsypać do garnka, do mąki wlać wyrośnięte drożdże, mleko, 2 żółtka, 2 dag stopionego tłuszczu. Ciasto starannie wybić łyżką. Ubić pianę, wymieszać z ciastem, postawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, nabierać je łyżką wazową, wlewać na gorącą posmarowaną patelnię i usmażyć powoli pięć grubych naleśników podkładając pod patelnię płytkę azbestową. Gdy zrumienia się po jednej stronie, odwrócić, powoli dosmażyć z drugiej strony. Każdy naleśnik po usmażeniu posmarować marmoladą, zwinąć w gruby rulon i posypać suto cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD