
Naleśniki drożdżowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1258 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 zrumienią 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