
Chlebki indyjskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1136 razy.

Kuchnia indyjska

2 szklanki mąki

1 łyżeczka cukru

5 łyżeczek jogurtu lub zsiadłego mleka

2 łyżki masła

Jogurt podgrzać, wlać mleko, dodać sodę, jajo i stopione masło. Przesiać mąkę i sól, dodać cukier, połączyć z przygotowanym jogurtem. Dodać drożdże, wyrabiać na gładkie ciasto (10-15 min) podsypując mąką. Pozostawić w ciepłym miejscu pod przykryciem, aż ciasto podwoi swój objętość (około godz.). Z ciasta uformować duże kule, rozplaszczyc, delikatnie rozciągnąć na duże placki. Na aluminiowej folii wysmarowaną masłem układać placki posmarowane mlekiem piec w rozgrzanym piekarniku (190° C) około 15 min. lub na jasnożółty kolor. Podawać ciepłe.

Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD