
Ciasto bretońskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3412 razy.

PRODUKTY:

* 25 dkg mąki

* 13 dkg cukru

* 3 jajka

* 1/2 litra mleka

* 10 dkg rodzynek

* rum

* szczypta soli

* masło do smarowania formy

* Rodzynki namoczyć w rumie.

* Mąkę, cukier, sól i ubite jajka wyrabiać drewnianą łyżką. Powoli dolewać zimne mleko. Na koniec wsypać rodzynki.

* Wysmarować masłem żaroodporne naczynie.

* Wlać ciasto i piec w gorącym piekarniku przez 25 minut. Następnie zmniejszyć płomień i piec jeszcze przez półtorej godziny.

* Podawać na zimno w naczyniu, w którym się piekło.