
Paluszki krucho-drożdżowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3097 razy.

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

6 dag margaryny,

2 żółtka,

1 jajko,

2 dag drożdży,

łyżeczka cukru,

2 łyżki śmietany,

szczypta soli

2 dag maku lub kminku,

białko do smarowania,

tłuszcz do blachy

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru. Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z margaryną. Dodać żółtka, jajo, śmietanę, roztarte drożdże i sól. Połączyć wszystkie składniki w dość luźne ciasto. Z ciasta uformować cienkie wałeczki, posmarować je roztrzepanym białkiem, posypać makiem lub kminkiem i pokroić w wąskie paski. Paluszki ułożyć na natłuszczonej blasze i piec w gorącym piekarniku, aż się zrumienią.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>