
Tanie ciastka karnawałowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3276 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,
13 dag margaryny,
3 dag (1 czubata łyżka) cukru,
2 jaja,
1 żółtko,
1/2 łyżki śmietany,
5 dag drożdży,
1 łyżka mleka,
1 łyżka alkoholu lub octu,
szczypta soli,
50 dag tłuszczu do smażenia,
cukier puder do posypania

Drożdże rozetrzeć z letnim mlekiem i cukrem. Pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać i posiekać z tłuszczem, śmietaną, jajami i alkoholem lub octem. Wyrobić ciasto. Dodać wyrośnięty rozczyń drożdżowy i dalej wyrabiać, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na placek grubości 1 cm. Wykroić kółka, a w nich otworki (naparstkiem lub fiolką do leków). Smażyć z obu stron w rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Ciastka osączyć z tłuszczu na bibułce. Posypać cukrem pudrem.

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