
Ciastka drożdżowe posypane cukrem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4460 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

2 dag (1 łyżka) cukru,

25 dag margaryny,

8 łyżek mleka,

4 dag drożdży,

gruby cukier kryształ do posypania ciastek,

tłuszcz do blachy

Sporządzić rozczyń z letniego mleka, drożdży i łyżki cukru. Mąkę posiekać z margaryną i wyrobić ciasto. Dodać rozczyń i ponownie wyrobić. Ciasto zawinąć w serwetę, włożyć do zimnej wody, gdy wypłynie wyjąć. Odkrawać małe kawałki i wałkować na grubość 1 cm. Ciastka wykrawać szklanką, przykrywać je mniejszymi kóteczkami wyciętymi kieliszkiem. Na wierzchu posypać cukrem kryształem. Ciastka ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i poczekać, aż podrosną. Piec w średnio gorącym piekarniku do momentu zrumienienia. Ciastka te nadają się do dłuższego przechowywania.

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

wszystko fajnie tylko trzymam to w wodzie juz 0,5 h i nie wypływa ???

Nadesłał(a):

Chyba wyciągać. Wygląda na to, że ci ciasto nie urosło - słabe drożdże, mało cukru, za chłodne mleko?!?

Nadesłał(a): magda 2006-04-04 08:04:30