
Piegus 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3218 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

4 jaja,

łyżeczka proszku do pieczenia,

szklanka maku,

szklanka mleka,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Mleko zagotować z margaryną i ostudzić . Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia. Wlać mleko z rozpuszczoną margaryną, wsypać mak. Ubić pianę z białek i połączyć z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 45 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować .

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