
Kruszonka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 13739 razy.

Dobra kruszonka to rowne ilosci maki, masla i cukru, na objetosc, np. dwie lyzki cukru (najlepiej krysztal), dwie lyzki maki i dwie lyzki masla. Maslo powinno byc zimne. Posiekac maslo nozem w mace, dodac cukier i szybko koncami palcow zrobic okruchy, tak aby ciasto bylo jak najmniej dotykane. Schlodzic. Na ciasto drozdzowe naklada sie te kruszonke 10-15 min. przed upieczeniem. Nalezy szybko posmarowac pedzlem wierzch ciasta zoltkiem rozbeltanym z kilkoma lyzkami wody i to posypac kruszonka. Kruszonka najlepiej wychodzi w goracym piecu, bo nie ma czasu "zjechac" zanim zostanie zbraszowiona. Posypywanie na posmarowane jajko rowniez "lapie" kruszonke w miejscu.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Wszystkie przepisy powinny zawierac obrazki lub zdjecia bo inaczej nikt nie bedzie odwiedzal tej strony

Nadeslal(a): 2006-05-22 00:05:11

pyszności

Nadeslal(a): danusia 2006-09-29 17:09:40