
Kruszonka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 13656 razy.

Dobra kruszonka to równe ilości maki, masła i cukru, na objetosc, np. dwie łyżki cukru (najlepiej kryształ), dwie łyżki maki i dwie łyżki masła. Masło powinno być zimne. Posiekac masło nożem w mące, dodać cukier i szybko końcami palców zrobić okruchy, tak aby ciasto było jak najmniej dotykane. Schłodzić. Na ciasto drożdżowe nakłada się te kruszonki 10-15 min. przed upieczeniem. Należy szybko posmarować powierzchnię ciasta żółtkiem rozbełtanym z kilkoma łyżkami wody i to posypać kruszonką. Kruszonka najlepiej wychodzi w gorącym piecu, bo nie ma czasu "zjechać" zanim zostanie zbrązowiona. Posypywanie na posmarowane jajko również "łapie" kruszonkę w miejscu.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Wszystkie przepisy powinny zawierać obrazki lub zdjęcia bo inaczej nikt nie będzie odwiedzał tej strony

Nadesłał(a): 2006-05-22 00:05:11

pyszności

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