
Baba tarta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4948 razy.

Mąki funtów 2, drożdży 12 łutów, masła funt, trochę skórki cytrynowej, 16 jaj.

Porcja na 4 baby. (funt - 40 dkg, łut - szczypta)

Drożdże rozmoczyć w półkwaterce mleka, wlać w połowę mąki i zostawić, by podrosło. Funt masła utrzeć w donicy, dodawać po trochu cukier, skórkę cytrynową i po jednym żółtku - ucierać 1 godzinę. Dodać wyrośnięty rozcżyn, resztę mąki, wymieszać wolno dodając pianę z białek. Włożyć do formy wysmarowanej masłem i wstawić do pieca.

A nie dałoby się podać przepisu w przeliczniku na "normalne" jednostki? Bo choć to nie fizyka, to ja tych jednostek nie rozumiem... O łutach wogóle jeszcze nie słyszałam, a funt też nie za bardzo wiem, ile ma.

Nadesłał(a):Agnieszka 2006-04-12 21:04:05

Potwierdzam wypowiedz Agnieszki.

Nadesłał(a):Agusia 2006-08-09 18:08:59