
Ciasto bretonskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3820 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

400 g suszonych sliwek,

125 g rodzynek,

250 g maki,

400 g mleka,

4 jaja,

2 łyżki cukru,

szczypta soli,

1 łyżka masła do nasmarowania formy,

cukier puder do przybrania.

1. Sliwki i rodzyнки moczyc 30 min w letniej wodzie. Wyjac, osaczyc i osuszyc.

Sliwki wypestkowac.

2. Jaja ubic na jednolita mase. Make wraz z cukrem i sola przesiac do miski.

Dodac ubite jaja, wymieszac, po czym, stopniowo, dolewac mleko i mieszac az do uzyskania jednolitej masy. Dodac rodzyнки i wypestkowane sliwki i lekko wymieszac.

3. Przelac do natluszczzonej formy i piec ok. 1 godz w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku (wierzch ciasta powinien mocno zbrzowiec). Przed podaniem posypac cukrem pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)