
Sucharki drożdżowe z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2847 razy.

Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

50 g drożdzy,

150 g cukru,

100 g masła,

4 żółtka,

70 g rodzynek,

sol.

Lukier:

150 g cukru pudru,

1 łyżka gorącej wody,

sok z 1/2 cytryny.

Inne:

masło i mąka do formy.

1. Drożdże rozetrzec z łyżką cukru i ciepłym mlekiem, dodać 150 g maki, wymieszać, przykryć, odstawić rozczyń w ciepłe miejsce do wyrosnięcia.

2. Po 1 godzinie do wyrosniętego rozczyń dodać żółtka utarte z pozostałym cukrem,

resztę maki i szczyptę soli. Wyrób ciasto, wlać stopione masło, dodać

opłukane rodzynki, ponownie wyrób.

3. Podłużną formę posmarować masłem, posypać mąką. Napelnić ciastem do 1/3 wysokości, odstawić na 1 godzinę do wyrosnięcia. Piec ok. 50 min w temp. 180°C

(przez pierwsze 10 min w temp. 200°C, następnie obniżyć do 180°C).

4. Cukier puder rozetrzec na gładką masę z gorącą wodą i sokiem z cytryny. Lekko ostudzone ciasto polukrować.

5. Następnego dnia pokroić ciasto na kromki i podsuszyć w ciepłym piekarniku.

- Sucharki można podawać z masłem i konfiturą do herbaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 76.

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

