
Drożdźowiec z orzechami

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3330 razy.

60 dkg drożdży

4 dkg drożdży, płaska łyżeczka proszku do piecz.

2 łyżki kremówki

15 dkg masła

3 jajka

cukier

Do mąki wbić jaja, dodać cukier, masło, proszek do pieczenia i wlać drożdże rozpuszczone w śmietanie. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

Masa orzechowa:

30 dkg orzechów

20 dkg pudru

4 białka

zapach rumowy, wanilia

Ubić białka na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier i zapach, wsypać zmielone orzechy, wymieszać .

Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 części. Rozwałkować i posmarować masą. Zrolować .

Piec ok. 40 min. 180 - 200st.C.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>