

---

# Trojaczki Babci Antosi

Dodano: 2005-06-18 22:01:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3413 razy.

3 żółtka

3 łyżki gęstej śmietany

3 szklanki mąki

3 dag drożdży

30 dag tłuszczu - margaryna palma

białka w miseczce + cukier w miseczce

Mąkę dobrze posiekać z drożdżami i tłuszczem, dodac masę utartą z żółtek i śmietany - szybko zagnieść .ciasto podzielić na kilka porcji, owinać je folią. Wałkować kolejne placki na stolnicy lekko oprószonej mąką na grubość 3mm. Wycinać szklanką krążki,pośrodku których drugie kółko wycinać kieliszkiem.

Ciastka smarować z jednej strony białkiem i maczać w cukrze, piec na posmarowanejtłuszczem blaszce na złoty kolor.

UWAGA!!! jeśli dobrze posiekasz mąkę z tłuszczem będą smakowac jak francuskie.

Nadesłał: Asia <asiarozwens@op.pl>