
Aniołek I

Dodano: 2009-01-02 11:09:58

Język: Polski

Odwiedzono: 2203 razy.

CIASTO:

2 duże jaja

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1/2 szklanki śmietany

3/4 szklanki cukru

3 i 1/2 szklanki mąki

1/2 kostki masła

1 łyżka amoniaku

MASA:

1 litr mleka

1 margaryna

1 cukier waniliowy

1/2 szklanki cukru

3 łyżki mąki pszennej

3 łyżki mąki ziemniaczanej

4 całe jaja

Przepis na ciasto:

Jaja zmiksować z mąką ziemniaczaną, dodać śmietanę i cukier. Wszystko razem ubić. Następnie dodać 2 szklanki mąki, wymieszać. Wylać na stolnicę, dodać 1 i 1/2 szklanki mąki, masło i amoniak. Wszystko razem wymieszać. Zagnieść ciasto.

Podzielić ciasto na 4 równe części i upiec 4 placki.

Przepis na masę:

3 szklanki mleka zagotować z cukrem i margaryną. Na gotujące się mleko wlać rozrobione jaja z mąką i 1 szklanką mleka.

Gorącą masą przekładać placki.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>