

---

# Ciasto półfrancuskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1793 razy.

Rozczynić kwaterkę mąki z 3-ma deka drożdży rozbitymi z kwaterką letniego mleka, 3 żółtka całe i jedno jajo ubić w garnuszku, wlać do ciasta i tak długo wyrabiać dopóki nie dostanie pęcherzyków. Potem postawić w ciepłe aby wyrosło. Gdy się ruszy odstawić na zimno, a tymczasem 20 deka świeżego masła wyplukać i wycisnąć w serwecie jak do ciasta francuskiego. Przystudzone ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować w kwadrat, położyć masło i zawinąć ciasto w kopertę, trzy razy tak samo wałkować jak ciasto francuskie. Z tego ciasta można tak samo wykrawać paszteciki, pierożki, pierogi ruskie, a jeśli się przy wyrabianiu ciasta doda dwie łyżki cukru do jaj, można z niego robić nadziewane konfiturami rogalki, obwarzanki etc.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"