
Ciasto maślane (bardzo dobre)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1401 razy.

40 deka mąki, 20 deka masła świeżego, dwa jaja i kilka łyżek kwaśnej śmietany zagnieść razem aby ciasto było niezbyt twarde. Rozwałkować w kwadrat, a złożony w kopertę powtarzać trzy razy wałkowanie jak przy cieście francuskim. Z tego ciasta można wyrabiać różne paszteciki i pierożki, a także można wylepić nim ozdobne formy na duże paszety przy większych przyjęciach. Formy takie są złożone z dwóch części, złączonych sztyfcikiem; po upieczeniu formę się otwiera, a ciasto pozostaje nienaruszone.

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