

---

# Ciasto kruche

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1336 razy.

40 deka przesianej mąki zagnieść z 20 deka dobrze wyplukanego i osuszonego masła i z 2-ma żółtkami; wyrabiać długo i pozostawić na pół godziny w chłodnym miejscu. Jeśli ciasto ma być użyte do pierożków lub paszтетów, trzeba trochę go posolić, jeśli na leguminą, szarlotę lub ciastka dodać 10 deka cukru i skórki cytrynowej. Rozwałkować ciasto cienko. Robić pierożki lub paszteciki, albo wylepić niem formę.

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