
Ciasto szprycowe na maśle lub szmalcu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1235 razy.

Wziąć 20 deka mąki, 20 gr. masła, 20 gr. cukru, ćwierć litra mleka i 7 jaj. Mleko z masłem zagotować, dodać cukru, otartego o skórkę cytrynową, wsypać odrobinę soli, mąkę i parzyć na wolnym ogniu, mieszając ciągle warząchwia, potem w gorącą masę wbić 2 całe jaja, wymieszać i odstawić od ognia, a jak ostygnie, wbić po jednym 5 całych jaj, mieszając ciągle. Jeżeli ciasto było za gęste do szprycowania, dodać jeszcze jajko. Ciastu wlać w szprycę i puszczać kółka na masło lub szmalec. Jeżeli kto nie ma szprycy, można zrobić dużą tulkę z grubego papieru, wlać w nią ciasto, uciąć z dołu czubek tak, żeby był otwór jak mały palec. Wykrajać okrągło wycięty papier, umaczać go w maśle i lać tulką na ten papier kółka, potem włożyć razem z papierem do masła na patelnię. Skoro ciastka od papieru zaczną odchodzić, wyjąć go, a ciastka piec do koloru brązowego. Po upieczeniu posypać je cukrem i podać z sokiem malinowym.

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