

---

# Sucharki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 690 razy.

1/2 kilo pięknej, przesianej mąki rozbić z 3 deka drożdży i 1/2 litrem mleka. Skoro się ruszy, wbić 2 całe jaja, dodać 10 deka wymoczonego masła, 6 deka cukru, trochę soli, dosypać jeszcze 20 deka mąki i zagnieść na tęgą ciasto. Utarzać w kształcie okrągłego wałka, położyć na masłem wysmarowaną blachę i postawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu posmarować żółtkiem i upiec w średnio gorącym piecu. Po wystudzeniu krajać w sznytki średniej grubości, poukładać jedną obok drugiej na blasze i wstawić w gorący piec do obrumienienia: musi to jednak nastąpić nagle; aby się nie wysuszyły.

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