Strucle dobre nienakładane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1421 razy.

Wziąć 2 kilo mąki przesianej i wygrzanej, rozrobić w środku podmłodę z 20 deka drożdży, rozrobionych w 1/4 litrze mleka, po wyrośnięciu wlać z 1 1/2 mendla jaj żółtka, poprzednio rozbite z 60 deka cukru, wrzucić 50 gr. gorzkich migdałów sparzonych, obranych i utartych na tarce, kto chce może i rodzynków sułtanek dodać i bić całą masę doskonale. Następnie dodać 60 deka masła wymoczonego w soli i utartego na śmietanę; jeżeli potrzeba dolać mleka, lecz ciasto musi być bardzo gęste, aby się strucle nie rozlewały, znów bić ciasto przez kwadrans i postawić do wyrośnięcia, po czym robić strucelki. Lekko je otarzać , dać im wyrosnąć , poczym posmarować jajkiem lub masłem, posypać krajanymi migdałami i piec.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"