
Strucle nienakładane tańszym kosztem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1267 razy.

Wziąć 2 kilo przesianej mąki, rozrobić w środku mąki 20 deka drożdży rozbitych w 1/4 litrze mleka i niech podrośnie. Pięć żółtek i pięć całych jaj ubić z 60 deka cukru do białości, wlać w mąkę, dolać 3/4 litra mleka i bić ciasto doskonale. Po dostatecznym ubiciu dodać 30 deka masła świeżego, poprzednio z soli wymoczonego i utartego na śmietaną, znów bić, domieszać 20 deka rodzynków sułtanek i postawić żeby podrosło. Po wyrośnięciu robić strucle wyżej podanym sposobem.

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