
Strucle nakładane tańszym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1371 razy.

2 kilo mąki rozrobić jak poprzednio z 20 deka drożdży i 1/4 litra mleka. Skoro się ruszy wlać żółtka z 12 jaj rozbite z 40 deka cukru, ubić ciasto doskonale, następnie dodać 50 gr. gorzkich migdałów, utartych na tarce, 40 deka masła wymoczonego, utartego na śmietanę, dolać mleka tyle, aby ciasto było gęste, ubić doskonale i postawić do wyrośnięcia. Następnie wziąć ciasto, robić strucleki, nakładać masą, zwijać wąsko i kłaść na blachę masłem wysmarowaną. Po dostatecznym wysuszeniu upiec.

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