
Placki równie dobre

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1342 razy.

2 1/2 kilo cesarskiej przesianej mąki, tyle ile się wyrobi, żeby ciasto nie było za rzadkie. Zarobić 20 deka drożdży, rozrobionych 1/4 litrem mleka. Skoro się ruszy, wlać 3/4 litra mleka, 1/2 litra żółtek rozbitych do białości z 1 litrem cukru, bić ciasto przez kwadrans, potem wlać 1 litr masła klarowanego, wsypać 100 gr. gorzkich migdałów utartych na tarce, i jeśli kto chce, może dodać 20 deka słodkich także tartych. Po ubiciu dostatecznym postawić, aby podrosło. Po wyrośnięciu nakładać w doniczki lub rozkładać na blachy i ubrać podług upodobania.

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