
Placki mniej dobre

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1284 razy.

Wziąć 2 1/2 kilo mąki, rozrobić 20 deka drożdży i 1/4 litra mleka, wlać w środek, wymieszać z trochę mąki i postawić aby podrosło. Następnie ubić z 2 jaj żółtka z 80 deka cukru, wlać w ciasto, wsypać 100 gr. gorzkich tartych migdałów, dolać 1 litr mleka i bić całą masę doskonale. Następnie dodać 60 deka masła utartego na śmietanę lub 3/4 litra sklarowanego i jeżeli ciasto za gęste, jeszcze mleka, bić ciasto przez 15 minut i postawić aby podrosło. Po wyrośnięciu rozkładać je na blachy lub w doniczki; stroić podług upodobania i po dobrem wyrośnięciu wstawić w piec do upieczenia.

Bardzo dobre są też placki w ten sposób pieczone: na 2 1/2 kilo mąki wziąć 60 deka masła, 60 deka cukru, 18 jaj, białka ubite na pianę, 100 gr. gorzkich migdałów, 20 deka drożdży, mleka podług potrzeby, wszystko po trosze dobierać i ciągle trzeć w jedną stronę, po czym dać wyrosnąć i kłaść na blachy lub formy.

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