
Placek do kawy na fryturze

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1397 razy.

Wziąć 60 deka najpiękniejszej mąki, przesiać , wlać w środek mąki 85 gr. drożdży rozrobionych z trochę mleka i postawić , żeby wyrosnąć . Następnie wlać 6 żółtek poprzednio rozbitych do białości z 20 deka cukru, wlać mleka, aby ciasto było dostatecznie gęste i po doskonałym ubiciu ciasta dodać 20 deka frytury, poprzednio dobrze utartej na śmietanę, znów bić doskonale ciasto, rozłożyć na blachę, ubrać kruszanką, dać wyrosnąć i wstawić w piec.

Fryturę przyrządza się w ten sposób: wziąć białego, świeżego łaju wołowego, wymoczyć dobrze, pokrajać w kawałki i na wolnym ogniu wytopić lecz uważać , żeby się nie smażył, następnie przez sitko przelać i zastudzić .

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