
Placek królewski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1596 razy.

Trzeć przez godzinę w jedną stronę 40 deka masła z 40 deka cukru, 50 gr. gorzkich migdałów i 9 żółtek. Następnie ubite białka na pianę domieszać do masy naprzemian z 40 deka mąki kartoflanej i to w ten sposób: biorąc łyżkę białek, łyżkę mąki, Wysmarować blachę masłem, włożyć ciasta grubo na blachę i zaraz wstawić w piec dopieczenia. Póki placek ciepły, pokrajać na kawałki. Cukru z masy trochę zostawić i posypać tym cukrem i siekanymi migdałami placek.

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