
Placek przekładany masą migdałową

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1634 razy.

Zarobić 80 deka mąki, ciasto jak na placki zwyczajne. Wysmarować masłem lub świeżą skórą wieprzową blachę głęboką, nałożyć ciasta parzonego lub zwyczajnego na grubość palca, potem masy migdałowej, znów ciasta na palec; posmarować jajkiem, ustroić cykatą w plastry krajaną, krajany migdałami, posypać cukrem i jak podrośnie, upiec w piecu. Masa migdałowa robi się w ten sposób. 40 deka migdałów, sparzonych i obranych, usiekać drobno, utrzeć z 20 deka cukru na masę, dodać 20 deka usiekanej cykaty, ubić białka na pianę, domieszać lekko i tą masą placek nałożyć ; może też być bez cykaty. Chcąc mieć oszczędniej, to i 20 deka migdałów i 10 deka cukru wystarczy na nałożenie jednego placka.

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