
Placek z mąki kartoflanej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1394 razy.

40 deka masła wymoczonego z soli utrzeć na śmietanę, dodając po trochu 30 deka cukru, 36 gr. gorzkich migdałów i 9 żółtek. Następnie ubite białka na pianę domieszać do masy na przemian z 40 deka mąki kartoflanej i to w ten sposób: biorąc łyżkę białek i łyżkę mąki. I końcu domieszać proszek do pieczywa. Wysmarowaną blachę nałożyć grubo masą, posypać cukrem i krajany migdałami i zaraz wstawić w piec do upieczenia. Póki placek ciepły krajać go w kawałki.

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