
Tarte baby

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1306 razy.

Na 2 tarte baby wziąć 40 deka mąki, 60 gr. drożdży, 20 deka masła świeżego wymoczonego, pół deka cukru, 8 żółtek, trochę skórki cytrynowej. Drożdże rozbić w 1/4 litrze letniego mleka, dodać do nich 20 deka mąki i postawić aby podrosły. Tymczasem trzeć godzinę 20 deka masła w donicy na śmietanę, dodając 20 deka cukru, skórkę cytrynową i po jednym żółtku. Jeżeli tak zwana podmłoda już podrosła, wtenczas włożyć ją lekko do tartej masy, dosypać drugie 20 deka mąki, mieszać wszystko wolno, dodając po łyżce piany z ubitych białek; następnie włożyć masę w formę wysmarowaną masłem i piec w piecu.

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