Baba łokciowa wielkanocna

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2214 razy.

1 litr żółtek bić przez pół godziny, następnie wsypać 1/2 litra suchej mąki, 1/4 litra cukru, 1/4 litra gęstych drożdży, znów bić pół godziny; formę wyłożyć wysmarowanym papierem, tak wysoko jak arkusz zachodzi, wlać masę w formę ?i postawić na letnim piecu aby podrosła na 2 palce niżej formy; wtenczas wstawić ją w gorący piec na 3 kwadranse, lecz bardzo ostrożnie, żeby się nie strzęsła; z pieca ciepło u góry wypuścić i przykryć babę papierem. Po upieczeniu wyjąć ją z pieca ostrożnie i położyć z formą bokiem na poduszce; gdy ostygnie, wyjąć z formy, lecz również ostrożnie, bo ciasto jest bardzo lekkie.

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