
Babka puszkowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1683 razy.

Wziąć 1 litr mąki, 1 litr żółtek, 1/4 litra cukru, 1/4 litra drożdży, 3/8 litra masła; wszystko to włożyć w donicę, którą wstawić w ciepłą wodę i przez całą godzinę ciasto w jedną stronę wałkiem ucierać. Formę masłem wysmarować, napęlić do mniejszej połowy ciastem, a gdy podejdzie, że na cal do formy niedostawać będzie, wstawić ostrożnie w piec na godzinę. Po upieczeniu postępować wyżej wskazanym sposobem.

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