
Doskonała tarta babka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1541 razy.

20 deka wymoczonego z soli masła utrzeć na śmietanę; wbijać po jednym 7 całych jaj, dosypując po pełnej łyżce pszennej wiedeńskiej mąki, aż się nie wypotrzebuje. Cukru wsypać trochę mniej niż 20 deka i ucierać wszystko 1/2 godziny. Dodać dla zapachu cokolwiek sproszkowanej wanilii, trochę araku, proszek do pieczywa. Wysmarować formę masłem, wysypać bułką i piec 3 kwadransy.

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