
Babka piaskowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1673 razy.

40 deka świeżego, wymoczonego masła utrzeć na śmietaną, dodawać po jednym 8 żółtek, dosypując po łyżce ziemniaczanej mąki, aż się wypotrzebuje dobre 30 deka. Cukru blisko 20 deka, kieliszek araku i ucierać wszystko w jedną stronę godzinę. W końcu dodać proszek do pieczywa, domieszać białka ubite na śnieg, formę wysmarować masłem, wysypać tartą przesianą bułką i wstawić w piec na 3 kwadransy.

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