
Babka z mąki kartoflanej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1630 razy.

Piętnaście żółtek ucierać z 30 deka cukru na białawą prawie masę. 10 deka migdałów, między którymi ma być 6 gorzkich, oparzyć, obrać, utłuc w mój dzierz lub utrzeć na tarce i domieszać do żółtek; w końcu wcisnąć sok z pół cytryny. 20 deka mąki kartoflanej mieć przygotowanej, ubić tę pianę z pozostałych białek i dosypywać do żółtek po łyżce mąki i po łyżce piany, ciągle mieszając z mąką, tak jednak miarkując, żeby mąka na ostatku wypadła. W końcu domieszać proszek do pieczywa. Formę glinianą do bab wysmarować masłem klarowanym, wysypać bułką, włożyć szybko całą masę i wstawić natychmiast do pieca mocno gorącego. Można tę babkę piec pod blachą w angielskiej kuchni, ale wtedy należy co parę minut dokładać po kawałku drzewa i próbować słomką czy sucha wewnątrz, wtedy dobra.

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