
Dwie babki z ciasta parzonego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1558 razy.

Wziąć 80 deka mąki przesianej, z tego 40 deka zaparzyć 1/2 litrem mleka i wymieszać dobrze, żeby gruzełków nie było. Po wystudzeniu wlać 10 deka drożdży rozrobionych z trochę mleka, 1/4 litra klarowanego masła, 1/2 litra żółtek rozbitych z 20 deka cukru, wsypać 20 deka słodkich migdałów sparzonych, obranych z łupin i utartych na tarce, 70 gr. gorzkich migdałów i jeżeli ciasto za tęgie, dolać trochę mleka, ubić doskonale i postawić, żeby podrosło. Po wyrośnięciu nałożyć w doniczki, wysmarowane masłem i wysypane bułką, niech znów wyrosną, po czym wstawić w piec do upieczenia, lecz ostrożnie, żeby nie opadły.

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