
Babki ponczowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1552 razy.

Rozrobić 80 deka mąki i 1 litra letniego mleka z 60 gr. drożdży; dodać 10 całych jaj, 10 deka cukru i zostawić na noc w ciepłym miejscu pod przykryciem. Nazajutrz wlać 40 deka letniego przetopionego masła, 1/8 litra esencji ponczowej, a wyrobiwszy ciasto dokładnie wysmarować małe foremki masłem świeżym, napęścić do połowy ciastem, dać trochę podrosnąć ; potem wsadzić w umiarkowany piec na 3 kwadransy. Gorące wyjąć z foremek.

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