
Mazurki drożdżowe bardzo dobre

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1532 razy.

Sparzyć 1/2 litrem klarowanego masła 1/2 litra mąki i rozetrzeć dobrze, żeby gruzełków nie było. Gdy przestygnie, wlać do tego 1 litr ciepłego mleka z przerobionymi 10 deka drożdży i postawić żeby podrosło. Ubić 20 żółtek z 3/4 litra cukru, dodać migdałów gorzkich pół filiżanki, słodkich tyleż na tarce utartych, mąki dosypać tyle, aby ciasto było gęste jak na bułki i ubić dobrze. Gdy podrośnie, kłaść cienko ciasto na blachy, masłem wysmarowane i ubierać podług upodobania w kwatery, siekanymi migdałami i rodzynkami sułtankami, lub ubić pianę z cukrem, nałożyć nią placek, posypać rodzynkami, migdałami i wstawić do pieca, żeby się piana zrumieniła. Można też wziąć 40 deka migdałów, sparzyć, usiekać drobno, trzeć w donicy godzinę i z 40 deka masła niesolonego i z 40 deka cukru, pokryć tą masą ciasto i wstawić w piec.

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