
Mazurki lub placki z ciasta parzonego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1480 razy.

Zagotować 1/2 litra mleka, tym zaparzyć 1 litr mąki i wymieszać dobrze, żeby gruzełków nie było: skoro ostygnie, wlać 1/4 litra dobrych drożdży i postawić, żeby podrosło. Osobno rozbić 1 litr żółtek z 40 deka cukru, wlać w ciasto, jak i 3/4 litra klarowanego masła, wsypać 50 gr. gorzkich migdałów, utartych na tarce, dodać mąki tyle aby ciasto było dostatecznie gęste i bić je przez kwadrans, poczem postawić aby podrosło. Po wyrośnięciu robić na opłatkach mazurki, ustroić je i wsadzić w piec do upieczenia. Można też z tego samego ciasta robić placki i babki.

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