
Pączki mniej dobre

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1558 razy.

7 żółtek i 3 łyżki czubato nabrane mialkiego cukru utrzeć na śmietanę; w to wlać 50 gr. drożdży rozrobionych z trochą mleka, 4 łyżki masła klarowanego, pół litra letniego mleka, urobić mąki tyle, aby ciasto było dostatecznie gęste i po wyrośnięciu ciasta robić pączki wyżej podanym sposobem, piekąc na fryturze, na połowę zmieszanej ze szmalcem.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"