Pączki mniej dobre

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1472 razy.

7 żółtek i 3 łyżki czubato nabrane miałkiego 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.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"