
Chruścik równie dobry

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1699 razy.

Utrzeć na śmietanę 4 żółtka z 2 łyżkami cukru czubato nabranymi, 2 łyżkami masła klarowanego letniego i 6 gr. amonium carbonicum; następnie wlewać po trochu 4 łyżki dobrej gęstej śmietany i 2 łyżki wody dosypując naprzemian 20 deka mąki. Skoro dobrze z mąką w donicy masa wymieszana, wyłożyć ją na stolnicę, dobrać 10 deka mąki, wygnieść z nią ciasto, zostawiając 1 łyżkę do wycierania wałka i stolnicy, rozwałkować, wykrawać chruściki i piec jak wyżej podane.

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