
Chrust lany angielski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2316 razy.

Rozbić do białości 6 żółtek z cukrem i łyżką klarowanego masła i wsypać tyle mąki, aby ciasto lało się z łyżki. Zagotować tłuszczu zmieszanego do połowy z masłem, nabrać pełną łyżką ciasta i zlewać je, obracając łyżką w różnym kierunku do przygotowanej tłustości. Skoro się chrust podrumieni, obrócić go na drugą stronę, a jak się z drugiej zrumieni, wybrać na sito i posypać cukrem.

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