Oblaty karlsbadskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2425 razy.

Rozbić 1 litr najpiękniejszej mąki 1 litrem mleka, wbić 1 żółtko i z tej masy piec oblaty następującym sposobem: przygotować formę jak na andruty, tylko że daleko więcej płaską i gładką; rozpalić węgli, ogrzać formę, posmarować z obu stron świeżym, niesolonym, roztopionym masłem; wlać masę, zamknąć i piec, obracając ją na obie strony. Skoro wszystkie gotowe, nasmarować każdy masłem roztopionym, posypać grubo miałkim cukrem, zaprawionym wanilią i cienko krajanymi migdałami, zakryć drugim oblatem aby były po dwa razem, ścisnąć aby się kleiły., posmarować masłem, włożyć w formę i zapiekać na obie strony. Skoro gotowe obciąć nożyczkami naokoło, złożyć wszystkie jedne na drugie i nacisnąć denkiem, aby przy ostygnięciu nie spaczyły się tylko zostały gładkie.

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

---

nie rozumiem? najpięknijszej mąki? to śmieszne
Nadesłał(a):filip <f.dolinski@bv6.pl> 2011-04-25 22:04:42

Filipie, ano kiedyś tak się pisało książki. Zwróć uwagę, że przepis pochodzi sprzed 80 lat. A co znaczy "najpiękniejszej"? Dokładnie to co znaczy, weź najlepszej mąki.
Nadesłał(a):MM <http://kuchnia.now.pl/kontakt.php> 2011-04-26 07:04:07