

---

# Ciastka domowe francuskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1553 razy.

40 deka świeżego, wymoczonego z soli masła wycisnąć przez serwetę, tak aby wody w nim nie było. Włożyć je w donicę, lub w głęboką salaterkę, wymieszać z 2 całymi surowymi jajami, dodać małą filiżankę dobrej słodkiej śmietany i wgnieść w to 40 deka mąki. Ciasto wykłada się na stolnicę, wałkuje lekko i kraje ciastka w kształcie dużych pierogów. Po wierzchu smaruje się piórkiem rozbitym jajem i posypuje grubo miałkim cukrem, zmieszonym dla zapachu z otartą cytrynową skórką lub siekanymi słodkimi migdałami. Ciastka te należy piec w gorącym ale nie rozpalonym piecu 20-25 minut, bo w zbyt chłodnym się rozlewają.

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