
Paluszki kruche do herbaty

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1635 razy.

Zagnieść na stolnicy 40 deka mąki przesianej z 4 żóltkami, 200 gramami świeżego masła, 2 łyżkami cukru, dolewając tyle śmietanki, aby ciasto było twarde. Ręką na stolnicy ukręcać okrągłe wałeczki, które krajać podług miary w równe paluszki, układać na blachę i wstawić w dobrze ciepły piec, posmarowawszy przedtem piórkiem jajkiem rozbitym z wodą. Gdy nabiorą koloru rumianego, są wtedy kruche wyjąć z pieca i układać w słoje szklane dla dłuższego przechowania. Można je, posmarowane jajkiem, posypać odrobinę miazką solą, kto lubi.

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