
Biszkopty francuskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1677 razy.

Żółtek 16 utrzeć do białości z 20 deka mialkiego cukru, dodając po trochu 1/4 litra pszennej lub lepiej kartoflanej mąki; następnie białka ubite na pianę lekko domieszać . W formy papierowe, masłem wysmarowane, nalać masy, lub też kłaść na blachę kupki ciasta i zaraz w ciepły piec wstawić , nie ruszając ich aż się upieką. Jeżeli zanadto się rumienią trzeba je papierem przykryć , bo muszą się dobrze wysuszyć .

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