

---

# Ciastka anyżowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2201 razy.

Bić przez godzinę 20 deka cukru z 4 całymi jajami, dodać 20 deka mąki, trochę anyżu, wymieszać doskonale, kłaść w wysmarowane foremki, lub na blachę obok siebie kawałki ciasta, nadając im formę, jaką się chce, i wstawić do pieca miernie gorącego, bo w zbyt gorącym nie urosną. Można robić także na białkach ciastka anyżowe: wziąć 5 białek, ubić na pianę, domieszać 30 deka cukru, mąki 10 deka, anyżu tłuczonego 3 deka, wymieszać masę dobrze, układać na opłatki okrągłe lub podługowate ciasteczka i piec w piecu.

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