
Tort piaskowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1414 razy.

Utrzeć na śmietaną 40 deka wymoczonego masła, dodając 30 deka cukru; potem dokładać po jednym żółtku do 8-miu, dosypywać kartoflanej mąki, dopóki się 40 deka nie spotrzebuje i wiercić w jedną stronę przez godzinę. Następnie wlać 1 łyżkę araku, domieszać białka ubite na pianę, formę masłem wysmarować, masę wlać i na godzinę wstawić w piec. Można też dodać 2 deka drożdży, a tort będzie lżejszy.

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