
Wyborna polewa na placek drożdżowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1376 razy.

20 deka cukru i 20 deka masła wystudzonego, klarowanego, wiercić razem w donicy, póki się nie utrze na gęstą masę, po czym smarować nią placek upieczony zaraz po wyjęciu z pieca i wstawić jeszcze na 5 minut w piec tak wysoko, aby tylko z góry ogień dochodził. Jeśli masło pół świeże, można to robić z samego bez klarowania, tylko je dobrze z soli poprzednio wypluć należy.

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