
Rurki cynamonowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1520 razy.

Utrzeć na śmietanę 200 gr. świeżego z soli wymoczonego masła z 100 gr. cukru, 4-ma całymi jajami i 8 gr. miążkiego cynamonu, dosypując wśród ciągłego tarcia 300 gr. pięknej przesianej mąki i dolewając 1 litra słodkiej śmietany. Do pieczenia rurek trzeba mieć foremkę okrągłą jak do wafli, tylko cieńszą i w różne desenie wyrzynaną. Formę masłem wysmarować, ogrzać na ogniu i na gorącą nalać łyżkę ciasta i opiec na obydwóch stronach. Póki zupełnie nie ostygną owijać na cienkim wałku. Można je przechować na dłuższy czas. Podają się te ciasta do lodów, kremów, bitej śmietany i galaret.

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