Wyborne sucharki do herbaty

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1463 razy.

1/4 kilo pięknej cesarskiej mąki sparzyć 1/4 litrem mleka gorącego; gdy wystygnie wyrobić to doskonale z 34 gr., drożdży rozrobionymi z trochą mleka i zostawić aby się ruszyło. Następnie wlać 8 żółtek rozbitych do białości z 100 gr. miałkiego cukru, następnie. Włożyć 1/4 kilo masła świeżego surowego, odrobinę soli i 1/2 kilo mąki i wyrabiać to póki od warząchwi nie odchodzi. Postawić w ciepłem miejscu, aby trochę podrosło, a gdy się tylko ruszy, robić maleńkie okrągłe bułeczki, gładkie zupełnie, układać na blachę masłem wysmarowaną; gdy podrosną na blasze, smarować jajkiem rozbitym z wodą i wstawić do gorącego pieca, jednak tylko na kilka minut. Gdy wystygną, przekrawać bardzo ostrym nożem na pół i jeszcze raz podsuszyć w wolnym piecu. Można także po przekrajaniu przeciągnąć każdy lekko śmietanką słodką i posypać bardzo miałkim cukrem, lecz nie jest to konieczne, wielu osobom są za słodkie. Gdy leżą kilka tygodni, włożyć je na kilka minut w piec, smakują jak świeżo pieczone.

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