
Użycie korbala do ciast zamiast żółtek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1620 razy.

W zimowych miesiącach, gdy trudno o jaja, można zamiast nich bardzo korzystnie użyć korbala przy pieczeniu ciast. Obrany ze skóry i środka korbal, pokrajać w kawałki, nalać słodkim przegotowanym mlekiem tyle, aby objęło korbala i dusić na ogniu póki nie zmięknie dobrze. Wtedy przecisnąć tę masę przez bardzo gęste sito i wolno wlać, zarabiając ciasto wraz z cukrem itp. Nie należy jednak brać do takiego ciasta zbyt wiele masła i cukru, bo z łatwością opada. Do placków lub strucli można użyć korbala biorąc do garnca mąki pół litra przetartej masy, która także z siebie dodaje słodczy, bo korbala sam przez się jest słodki. Pół litra takiej masy ma zastąpić pół kopy żółtek. Ciasto należy bardzo dobrze wyrobić.

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