
Odświeżanie bab drożdżowych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1369 razy.

Najlepiej odświeża się baby przez owinięcie ich w zwilżoną bibułę, a następnie w piec, lepszy jednak sposób: skroiwszy cienko warstwę z wierzchu babki, skropić ją mocno rozpuszczonym w araku cukrem, biorąc na kieliszek od wina araku, czubatą łyżkę cukru i tak zwilżoną wstawić na 20 minut w dobrze gorący piec, można jeszcze przy tym sposobie zastosować owinięcie całej baby w bibułę wilgotną. Baba będzie bardzo dobra, gdyż przejdzie arakiem i cukrem. Można arak zastąpić białym winem francuskim.

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