

Żydowskie ciasto do kawy



Kuchnia: żydowska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mąka - 5/4 szkl.
- sól - 1/4 łyżeczki
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- masło - 1/4 kostki
- cukier - 1 szkl.
- jajko - 1 szt.
- mleko - 1/2 szkl.
- cukier - 5 łyżek
- cynamon - 2 łyżki

Opis przygotowania:

Mąkę przesiać z solą, sodą i proszkiem do pieczenia. Masło rozetrzeć na pianę, ucierając lub ubijając dodawać stopniowo cukier, ubić na puszystą masę. Ciągłe ubijając dodać jajko. Mąkę i mleko dodawać na przemian do ciasta przy stałym ubijaniu. Przełożyć ciasto do małej prostokątnej blaszki wysmarowanej masłem i posypanej mąką. Ciasto posypać cukrem i cynamonem. Wstawić do średnio gorącego piekarnika, piec pół godzinę spróbować patyczkiem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!