

Kokkonst 1929-1930 - samling av trycksaker - 10

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Recept.

Brysselkex.

2 hg. socker, 4 hg. smör, 6 hg. mjöl. Degen rullas ut till en stång, som rullas i socker, ställes på ett svalt ställe att kallna, skäres i skivor, lagom varm ugn.

Vienerbröd.

$\frac{1}{2}$ l. mjölk, 2 ägg, 1 hg. jäst, 1 hg. socker, 4 hg. smör. När degen är gjord, lägges smöret i mitten, kanterna av degen vikas över och man kavlar 3 st. 3 slag, degen får vila något mellan varje slag, bakas i het ugn. Satsen ger 50 bröd.

Sockerkaka till tårta.

10 gulor, 1 hg. socker vispas upp c:a 15 min., däri iröres sedan 1 hg. mjöl, 5 vitor vispas upp och blandas däri, massan fylls sedan i t. ex. en rund stekpanna, bakas långsamt, skäres på mitten och fylls med vanilj-crème och sylt.

Petit-choux.

$\frac{1}{2}$ kv. vatten, $\frac{1}{2}$ hg. smör, 1 hg. mjöl. När vattnet och smöret kokat upp, iröres mjölet, och fortsätter man att rosta massan ett par min. över elden, sedan iröres 3—4 ägg. Av massan lägges med en strut upp små bullar på en plåt, de bakas hastigt, klippas upp och fyllas med grädde.

Spritskransar.

$\frac{1}{2}$ kg. mjöl, 4 hg. smör eller margarin, 2 hg. socker. Av degen spritsas ut kransar, som bakas hastigt.

Marängtoppar.

6 vitor, $3\frac{1}{2}$ hg. socker. I de till hårt skum vispade vitorna iröres sockret, lägges med tesked upp som toppar på en smord och mjölad plåt, bakas långsamt.



