Pączki

Proporcja

12 żółtek
1 filiżanka cukru
1/2 l śmietany
3 1/2 dkg drożdży
2 l mąki
2 łyżki masła
sól
ocet - spiritus
smalec

Żółtka utrzeć z cukrem dodać 1/2 l szklanki śmietanki lub mleka 3 1/2 dkg drożdży 2 l mąki 2 łyżki stołowe szklarowanego masła ubijać dobrze łyżką to ciasto aż dostanie pęcherzyków i zostawić aż podrośnie. Gdy wyrośnie dać ciasto na stolnicę rozwałkować oznaczyć szklanką nakładać różą wyciąć szklanką obrównać naokoło i zostawić aby wyrosły. Wyrośniętą smażyć na rozpalonym smalcu pod przykryciem niezbyt mocnym ogniu. Wyjmuje się na bibułkę i posypuje cukrem, pudrem.

Do środka dać spiritusu lub octu aby wyciągnąć z tłuszcz. Uwaga. Ażeby się nie paliły dać troszkę spiritusu

Pączki 2gi sposób.

1 l mleka rozczynić ciasto, dodać drożdże 7 dkg dodać mąkę i zostawić ciasto do wyrośnięcia. Gdy podrośnie dodać żółtka utartą z cukrem, dodać 15 dkg masła szklarow. wsypać mąkę i mięsić ciasto do godziny dodać spiritusu lub octu 1 łyżkę zamieszane zostawić do wyrośnięcia. robić jak poprzednie.

12 żółtek
12 łyżek cukru
1 l mleka
7 dkg drożdży
ocet - spi
szczypta soli
i mąk
15 dkg masła
smalec

Piernik

Żółtka utrzeć do białości dodać szklankę miodu rozpuszczonego na kuchni ucierać dobrze. Dodać cynamon goździki, wsypać mąkę po łyżce i ucierać dobrze dać 1 łyżeczkę sody czyszczonej. Gdy mąkę wszystką wyjdzie ubić pianę lekko wymieszać i dać na blachę wysmarowaną i wysypaną mąką zostawić do pieca

Propor
6 żół
4 5 dkg
mąk
szklan
cukru
szklan
miodu
i łyżecz
sody czy
zapachy
i masła
do smar