

Ciasto Gmleka

1/2 kg maki, kasto manganowy
1 szklanka Amietany kasanej, kielko 1 jajka
trochę maki

Ściły kren.

kastkomanganowy 1/2 litra mleka

1/2 szklanki cukru po 2 łyżki maki
kiananowowej i porzanej cukru warzywnego

Polewa

1/2 kaski manganowy szklanka cukru

podane 2 łyżki kakao 2 łyżki wody

Makę zamieść z manganowym i Amietaną
ostrożnie na gorąco. Obrobaki pozmieć i rozwałkować
szklanką i formką do babek i upiec
z ciasta parę kraszkek. Wypiekami
wyłożyć szklankę obłożyć posmarować
olejem i strącić parą

Upiec na złoty kolor
małym kielaskiem wyłożyć kaski i kaski
wykaszanych formkami i też upiec.
Z pozostałego ciasta uformować kulki
i z niego zrobić do kaski i maki
każdy trunek w kielku w 1/2 kaski
i maki. Trunki upiec

Wzorem
z maki mleka cukru i cukru warzywnego
ugotować bułki i ostudzić i obłożyć
stojąc do manganowego i cukru