Sekrety dobrej gospodyni

Dodany przez Afrodytka85

TAJEMNICE UDANEGO CIASTA (drożdżowe i kruche)

Wyrabiając drożdżowe ciasto najtrudniej jest ustalić jego gęstość. Trzeba pamiętać, że ma tu znaczenie nie tylko ilość dodanego mleka ale i wielkość jajek, wysuszenie lub wilgotność mąki. Jeśli chcemy otrzymać ciasto delikatne i puszyste, lepiej jest użyć same żółtka, dolewając trochę więcej ciepłego mleka. Białka sprawiają, że ciasto jest twardsze, bardziej sprężyste.

Do ciasta kruchego używamy tylko tłuszcz, żółtka, mąkę (najlepiej krupczatkę) i cukier puder. Jeżeli podanych składników nie możemy w żaden sposób połączyć, można dodać trochę śmietany lub odrobinę zimnej wody - nigdy mleka ani białek, bo ciasto będzie wówczas twarde i niesmaczne.

Pulpecik.pl