

Recettes de cuisine polonaise

En français



Le Gâteau sablé polonais

Une recette familiale polonaise ! Préchauffer votre four à 160°C.

Ingrédients :

- 250 g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 4 œufs (4 jaunes+4 blancs montés en neige)
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 150 g de farine
- 150 g de fécule de pomme de terre
- Sucre glacé
- Petit décor
- Préchauffer le four à 160°

Préparation :

Dans un saladier mixer beurre avec le sel ajouter doucement le sucre

Ajouter œuf par œuf en mixant 1 à 2 mn entre chaque.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des jaunes.

Mélanger la farine la fécule

la levure chimique ajouter petit à petit au mélange beurre œufs sucre.

Incorporer les blancs en neige mélanger doucement à l'aide d'une spatule.

Verser dans un moule beurré et fariné.

Le temps de cuisson est de 1h à 160°

Variante :

Parfumer avec le jus d'1/2 citron ,

On peut ajouter des écorces confites .

Smacznego !!!