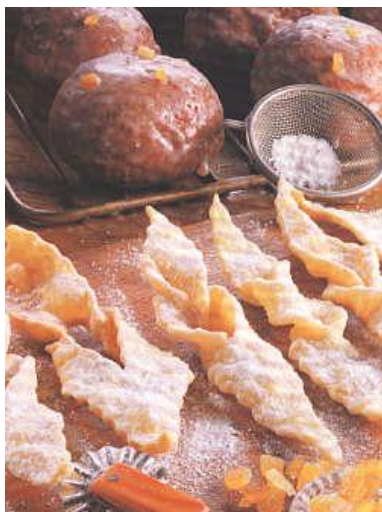


Puszyste ciasto na faworki

Dodany przez trini6



Aby ciasto na faworki było puszyste zamiast proszku do pieczenia - wybijaj ciasto wałkiem albo tłuczkiem do mięsa, następnie zawiń je w ściereczkę i na około pół godziny włóż do lodówki.

