

2 kwarty mąki (1 kg), dobrze upchanej, zaparzyć **2-ma kwartami (ok.1 l) mleka**, trochę rozmieszać i nakryć, żeby zaparzyło się. Jak trochę ostygnie, rozcierać mocno, żeby grudek nie było; w razie potrzeby przecedzić przez sito, dodać **ćwierć funta (10 dkg) drożdży**

, roztartych w

filizance mleka

, wlać

2 kwarty żółtek (ok.60 szt.)

, mocno ubitych do białości, dodając po trosze, i dobrze rozcierać, postawić do podrośnięcia. Potem dodać

łyżeczkę soli

, mąki tyle, żeby ciasta nie zagęścić, miesić pół godziny, dodać

6 szklanek (60 dkg) cukru mialkiego

, miesić znowu pół godziny, wreszcie dodać skórki cytrynowej i pomarańczowej, drobno usiekanej, zapachów jakich się podoba,

2 szklanki masła (30 dkg)

i miesić godzinę, potem postawić w cieple do wyrośnięcia. (Formy masłem wysmarować, mąką wysypać.) Później nakładać do form 1/3 wysokości i znów postawić do wyrośnięcia. Jak będą formy niepełne na cztery palce, wsadzić na godzinę do gorącego pieca.

Według sekretu p. Hersylji Idzikowskiej) Alina Gniewkowska "Kuchnia domowa", wyd. 1927 r.