
BABKA MIGDAŁOWA

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1743 razy.

15 dag migdałów,
1/2 szklanki mąki,
6 łyżek cukru,
9 jaj.

Obrane, wysuszone i posiekane migdały utrzeć z cukrem i żółtkami; dodać mąkę i całą masę wymieszać . Następnie dodać ubitą pianę z białek i przelać ciasto do formy wysmarowanej masłem. Natychmiast piec w gorącym piekarniku przez 30-40 minut.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD