
CAŁUSKI BAKALIOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1737 razy.

25 dag cukru,
5 białek,
1 paczka cukru waniliowego,
12 dag orzechów,
8 dag cykaty,
10 dag rodzyneków,
wafle.

Ubić pianę z białek, zmieszać z cukrem i ubijać na parze do zgęstnienia. Dodać obrane i pokrajane orzechy, cykatę, rodzynek i wymieszać. Uformować małe ciasteczka, ułożyć na waflach i upiec w niezbyt gorącym piekarniku. Całuski powinny być gładkie i śnieżnobiałe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD