
PIANKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1458 razy.

25 dag cukru,
6 białek,
1 paczka cukru waniliowego,
sok z 1 cytryny.

Białka ubić na pianę w misce, dodać cukier i ubijać dalej. Postawić miskę na garnku z gotującą wodą dodać cukier waniliowy, sok z cytryny i ubijać ok. 15 minut do zgęstnienia. Blachę posmarować woskiem i układać na niej metalową łyżką kupki masy. Piec w lekko ogrzanym piekarniku. Najlepiej po upływie pół godziny przełożyć ciasteczka z blachy na papier i pozostawić w piekarniku przez noc.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD