

---

# MAGDALENKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1667 razy.

20 dag maki pszennej,  
20 dag cukru pudru,  
20 dag masła,  
8 żółtek,  
2 dag skórki pomarańczowej.

Żółtka utrzeć z cukrem, aż utworzy się gęsta biała masa, po czym ubijać je nadal w ciepłe do zgęstnienia. Po ubiciu zdjąć z ognia, a gdy masa trochę przestygnie, dodać mąki, masło i drobno posiekaną skórkę pomarańczową, ubijając jeszcze przez pewien czas. W końcu wyłożyć masę na wysmarowane tłuszczem foremki w kształcie muszli (napełniać je do 3/4 wysokości), ustawić na blasze i piec w niezbyt gorącym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD