
MAZUREK PRALINOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1482 razy.

1/2 kg cukru,
20 dag masła,
25 dag migdałów,
25 dag czekolady,
wafle lub opłatki.

Z cukru i wody sporządzić gęsty syrop, dodać zmielone migdały i czekoladę i dokładnie rozetrzeć. Gdy masa zgęstnieje, dodać masło. Mieszać na ogniu dalej, a gdy masa jeszcze bardziej zgęstnieje, zestawić z ognia przestudzić i przełożyć nią wafle. Wynieść do chłodnego miejsca. Można połączyć lukrem lub ozdobić skórką pomarańczową.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD