
NUGAT

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1560 razy.

20 dag cukru,
20 dag miodu,
20 dag orzechów włoskich,
20 dag migdałów,
12 białek,
1 laska wanilii,
skórka z 1 cytryny,
opłatki.

Z cukru i wody ugotować bardzo gęsty syrop. Utrzeć miód i zmieszać z pianą z białek. Wszystko zmieszać i smażyć w rondlu do średniej gęstości. Następnie dodać obrane i pokrajane w paski orzechy i migdały, utłuczona wanilię oraz skórkę z cytryny. Wyłożyć masę na opłatki i postawić w chłodnym miejscu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD