
MAZUREK CYGAŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1461 razy.

5 żółtek
3 migdały gorzkie
20 dag cukru pudru
5 białek (piana)
10 dag mąki
2 wafle
20 dag rodzynków
skórka cytrynowa
20 dag orzechów (migdałów)

Przebrać , opłukać i osuszyć rodzynki. Orzechy (migdały) pokrajać w cienkie paseczki (piórka). Gorzkie migdały drobniutko posiekać . Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę cytrynową. Ubić białka na pianę. Na żółtka wyłożyć pianę, wsypać mąkę i resztę składników, wymieszać , wyłożyć na wafel i upiec. Po upieczeniu wyłożyć z blachy, ostudzić i krajać w długie wąskie kawałki (2 X 8 cm).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD