
Krajanka Marii

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1536 razy.

Kuchnia węgierska

8 jaj

50 g rodzynek

200 g cukru

50 g masła

20 g posiekanych orzechów

30 g tartej bułki

50 g utartej czekolady

Stale mieszając, rozprowadzić w pianie ubitej z białek 8 żółtek, następnie dodawać , ciągle mieszając, cukier, orzechy, czekoladę, rodzynki, 30 g masła i tartą bułkę. Upiec w piekarniku w foremce wysmarowanej masłem, pokroić na kwadraty i podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD