
BISZKOPT MAKOWY

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1851 razy.

20 dag maku,
5 dag tartej bułki,
20 dag cukru,
6 jaj,
1 olejek migdałowy.

Mak sparzyć i dwukrotnie zmielić . Następnie nadal ucierać dodając stopniowo cukier, przesianą tartą bułkę i po jednym żółtku. Na koniec dodać sztywno ubitą pianę z białek. Całość lekko wymieszać . Włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec ok. 30 minut. Po ostudzeniu można przełożyć dowolną masą i polukrować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD