
BABKA ŚNIEŻNA LUKSUSOWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1564 razy.

20 dag mąki ziemniaczanej,
30 dag cukru,
15 jaj,
10 dag migdałów,
1 cytryna.

Żółtka utrzeć do białości z cukrem i zmielonymi migdałami, dodać sok z cytryny, mąkę, całość dobrze wyrobić, a następnie wmieszać pianę z białek. Wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i natychmiast wstawić do gorącego piekarnika na 30-40 minut. Po upieczeniu i ostygnięciu wyjąć z formy i oblać dowolną polewą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD