
Miodownik tokijski KASUTERA

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1567 razy.

Kuchnia japońska

5 jaj

1/2 szklanki cukru

1/4 szklanki miodu

1/2 szklanki mąki

2 łyżki cukru pudru

1. Jaja z cukrem i miodem ubijać do białości.
2. Nie przerywając ubijania wsypać przesianą mąkę.
3. Wlać ciasto do grubo wysmarowanej masłem, dużej prostokątnej blaszki
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190°C) i piec przez 45 min. z tym, że po 15 min. ciasto zamieszać łyżką i piec dalej.
5. Ciasto wystudzić w blasze, posypać cukrem pudrem.
6. Podawać pokrajane w paski

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD