
Smażony kremik

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

Kuchnia brazylijska

4 żółtka roztrzepane

1 szklanka śmietanki-kremówki (30 %).

1 ubite jajo

masło do smażenia

cukier puder

cynamon

1. Żółtka ubić z kremówką na sztywną masę.
 2. Na blaszce wysmarowanej masłem rozprowadzić ciekłą warstwę kremiku.
 3. Wstawić do słabo nagrzanego; piekarnika (160°C) i piec przez 30 min.
 4. Wyjąć , wystudzić .
 5. Pokrajać w kwadraty, posmarować każdy jajem, smażyć w maśle.
 6. Posypać cukrem pudrem i cynamonem.
 7. Podawać na gorąco.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD