
MUS JABŁKOWY NATURALNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

30 dag jabłek (papierówki, antonówki, renety)

3 białka

zapach waniliowy lub cynamon

Jabłka umyć , obrać , pokrajać , włożyć do rondla, podlać kilkoma łyżkami wrzącej wody, rozgotować . Gdy nieco przestygną, zmiksować . Z białek ubić sztywną pianę. jabłka wymieszać z pianą, do: dać cynamon lub zapach waniliowy, wyłożyć do salaterki albo do porcjowych kompotierek. Oziębic w lodówce.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD