
Brzydkie, ale dobre

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1676 razy.

Kuchnia włoska

120 g migdałów

100 g cukru

białka z 2 jajek

1 torebka wanilii

masło i mąka

szczypta cynamonu w proszku

szczypta soli

Sparzone migdały obrać ze skórek i prażyć 10 minut w piekarniku. Po ostudzeniu migdały grubo posiekać .
Białka ubić , posolić i - delikatnie mieszając - wsypywać do nich cukier, migdały, wanilię i cynamon.
Przygotowaną masę włożyć do rondla z grubym dnem i gotować około 1/2 godziny na małym ogniu, nieustannie mieszając drewnianą łyżką. Zakończyć gotowanie, gdy masa nabierze ciemnozłotego koloru i nie będzie przystawać do dna i boków rondla. Na posmarowaną masłem i posypaną mąką blachę do pieczenia kłaść łyżeczką nieforemne kulki i piec je co najmniej 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD