
Suflet z rogalików

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

Kuchnia węgierska
8 czerstwych rogalików
50 g utartych migdałów
1/2 litra mleka
3 jaja
40 g masła
60 g cukru

Rogaliki pokroić w plastry i zalać gorącym mlekiem. Żółtka utrzeć z masłem i cukrem, dodać pianę z białek i migdały, potem połączyć z namoczonymi w mleku rogalikami. Włożyć do formy wysmarowanej masłem i piec na złoty kolor w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD