

---

# Suflet z rogalików

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 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