
Pudding węgierski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

Kuchnia węgierska

70 g mąki

6 jaj

70 g masła

skórka z 1/2 cytryny

4 łyżki cukru

70 g cukaty

140 g cukru pudru

tarta bułka

1/4 litra mleka

Z mąki, masła i cukru zagnieść ciasto. Mleko zagotować , włożyć do niego ciasto i stale mieszając, ugotować na papkę. Po wystygnięciu dodać skórkę otartą z cytryny i posiekaną cukatę. Dodać mieszając pianę ubitą z białek i cukru pudru. Włożyć do wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką formy i gotować na parze 45 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD