

---

# Chleb orzechowy

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1210 razy.

Kuchnia węgierska

6 jaj

100 g orzechów

750 g cukru pudru

masło

250 g mąki

Pianę ubitą z białek ucierać 30 min z żółtkami i cukrem na jednolitą masę. Mieszając dalej, dodać mąkę i orzechy (nieposiekane!). Ciasto wlać do podłużnej formy wysmarowanej masłem i posypanej mąką i piec na złoty kolor w średnio nagrzanym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD