

---

# Chleb wojskowy (komiśniak)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3706 razy.

Kuchnia węgierska  
150 g migdałów  
szczypta cynamonu  
150 g mąki  
szczypta utłuczonych goź dzików  
250 g cukru  
3 jaja  
otarta skórka z 1 /2 cytryny  
masło  
2 łyżeczki utartej czekolady  
mąka

Posiekane migdały dokładnie wymieszać z wszystkimi pozostałymi dodatkami. Włożyć do wysmarowanej masłem formy i piec w średnio nagrzanym piekarniku. "Chleb" jeszcze ciepły wyłożyć na deskę posypaną cukrem i pokrajać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

Nazywanie tego deserowego wypieku wojskowym komisiakiem to kompletna bzdura! Zmieńcie nazwę bo to jest kompromitacja.

Nadesłał(a): Bruno <Bruno85674@gmail.com> 2015-09-03 15:04:45

WTF is that

Nadesłał(a): NYFB <nyfb.nyfb@gmail.com> 2021-06-06 14:08:20