
SOS MIGDAŁOWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

1,5 szklanki mleka,
5 dag migdałów słodkich i kilka gorzkich,
10 dag cukru,
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej,
żółtko

Migdały sparzyć , zdjąć skórę i poszatkować . Włożyć je do wrzącego mleka, posłodzić , zaciągnąć mąką ziemniaczaną zmieszaną z niewielką ilością zimnego mleka. Gdy sos zgęstnieje - odstawić i po chwili zaciągnąć żółtkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD