
Masa grylażowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5934 razy.

10 dag łuskanych orzechów włoskich, laskowych lub migdałów,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1/4 szklanki wody,

1/4 łyżeczki octu;

6 dag masła

Orzechy rozsypać cienką warstwą na blasze, wstawić do umiarkowanie gorącego piekarnika i zrumienić na ciemnożółty kolor. Zrumienione orzechy otrzeć z łusek w ściereczce i zemieć razem z 10 dag (5 łyżek) cukru. Z reszty cukru ugotować ulep III stopnia "do piórka" i utrzeć lukier. Dodać orzechy i masło, ubić trzepaczką różgową. Masą przekładać torty, wafle, mazurki.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>