
Masa maślano-jajeczna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2519 razy.

25 dag masła lub masła roślinnego (1 opakowanie),

2-3 jaja,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

dowolny dodatek smakowy, np. kawa, kakao, sok z cytryny, cukier waniliowy, rozgniecione owoce jagodowe lub gęsty przecier owocowy, rum, zmiażdżone orzechy itp.

Masło ucierać z cukrem pudrem do uzyskania puszystej masy. Całe jaja wbić do miski. Miskę umieścić na garnku z gotującą się wodą i ubijać jaja na parze. Kiedy zgęstnieją zdjąć miskę z pary i ciągle ubijając, ostudzić. Ubite jaja stopniowo dodawać do utartego masła, ciągle ucierając. Na koniec dodać dowolny dodatek smakowy.

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