
Masa oszczędna na zasmażce

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2645 razy.

25 dag masła lub margaryny,

25 dag (1 1/4 szklanki) cukru pudru,

2 żółtka,

1 szklanka mocnego naparu kawy naturalnej,

5 dag masła lub margaryny na zasmażkę,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki

Z 5 dag masła i mąki zrobić zasmażkę 1 stopnia (niezrumienioną). Zalać ją naparem z kawy, dokładnie rozmieszać i schłodzić. Margarynę lub masło utrzeć do białości. Stopniowo dodawać cukier, zimną zasmażkę i po 1 żółtku. Utrzeć na puszystą masę.

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