
Masa waniliowa 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3444 razy.

25 dag margaryny,

1 szklanka mleka,

25 dag (1 szklanka) cukru,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki pszennej,

2 żółtka,

cukier waniliowy lub esencja waniliowa

Część mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, a część mleka (zimnego) wykorzystać do rozrobienia mąki pszennej i ugotować gęsty budyń ostudzić. Tłuszcz rozetrzeć i dodawać stopniowo zimny budyń oraz żółtka. Dokładnie utrzeć, żeby nie było grudek. Na końcu dodać zapach. Masę tę można wykonać z innymi dodatkami smakowymi, np. z kawą, kakao, orzechami, owocami jagodowymi. Dodajemy je na końcu. Zamiast zapachu waniliowego można zastosować zapach rumowy lub arakowy.

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