
Masa z kaszy manny o smaku waniliowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2679 razy.

3/4 szklanki mleka,

5 dag (2 czubate łyżki) kaszy manny,

5 dag margaryny,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

1 żółtko,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa

Zagotować mleko, dodać kaszę i gotować około 10 min. Utrzeć tłuszcz z cukrem i żółtkiem, a następnie dodawać partiami ostudzoną kaszę i dalej ucierać do uzyskania jednolitej masy.

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