
Biszkopty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4638 razy.

JAJKA: 10

CUKIER: 1/2 kg

MAKA: 3 szklanki

Uwagi: 1/2 kg cukru - 2 pełne szklanki.

Całe jajka z cukrem ubijać na parze (garnek z jajkami wstawiamy do większego garnka z wrzącą wodą) lub na płytce azbestowej ok. 10 minut po czym wyjąć z pary i ubijać aż do ostygnięcia. Ponownie ubijać na parze 10 minut i znów studzić ubijając. Do ostudzonej masy dodać przesianą mąkę i lekko wymieszać. Blachę wysmarować tłuszczem (margaryna, masło roślinne), oprószyć mąką i szprycować kornetem podłużne kawałki. Piec w średnio gorącym piekarniku do 30 minut.

fajny przepis polecam.

Nadesłał(a):klaudia <www.tauga@o2.pl> 2007-02-10 19:02:22

PSYCHOTA NO SUPER!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Nadesłał(a):KLUSKA <JULITKA@POCZTA.ONET.PL> 2007-03-10 08:03:22