
Trufelki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3928 razy.

CUKIER: 1 szklanka

MLEKO: 1 szklanka

MAKA: 2 szklanki

MASŁO: 3 łyżki

ŻÓŁTKO: 1

KAWA: 1 łyżka, zmielonej

ESENCJA RUMOWA: 2 łyżeczki

SPIRYTUS: 1 kieliszek

Uwagi: Kawa może być rozpuszczalna, a nawet "Inka".

Zagotować cukier z mlekiem i ostudzić. Mąkę uprażyć na suchej patelni, przesiać przez sito. Masło (roślinne) utrzeć z żółtkiem, dodać mąkę, mleko i resztę składników. Wszystko razem wymieszać i formować kulki, maczając ręce w cukrze pudrze, zmielonej kawie lub w kakao. Kulki można układać w papierowych foremkach.

Odmiany trufli:

- 1) dodać marmolady do masy, a zmniejszyć ilość cukru,
- 2) zamiast kawy dać kakao,
- 3) dodać siekanych orzechów, migdałów itp.

test by MM

Nadesłał(a):MM <MM@MM> 2012-10-02 21:10:20

test by MM 3

Nadesłał(a):MM <MM@MM> 2012-10-02 21:10:38

Test by mm4

Nadesłał(a): 2012-10-10 18:10:46