
Nugat

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2362 razy.

6 białek,

40 dag cukru pudru,

15 dag miodu,

cukier waniliowy,

10 dag orzechów łuskanych,

wafle

Orzechy posiekać na kawałki. Ubić pianę z białek. Do ubitej piany dodać cukier, najpierw ubijać a następnie ucierać na gęsty lukier. W naczyniu z grubym dnem rozgrzać miód, dodać lukier i ciągle ucierając przy bardzo małym dopływie ciepła kilka minut podgrzewać. Dodać posiekane orzechy, cukier waniliowy, jeszcze podgrzać i gęsta masę rozłożyć na wafle, przykryć drugim waflem, zastudzić. Zimne stężałe wafle pokroić na podłużne kawałki.

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