
Placek migdałowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2804 razy.

PRODUKTY

- * 20 dkg migdałów
- * 15 dkg cukru
- * 2,5 dkg skórki cytrynowej
- * 3 dkg moreli suszonych
- * 4 jajka
- * 1 łyżka wódki
- * 1 łyżka masła
- * 1 łyżka bułki tartej

PRZYGOTOWANIE

- * Migdały obrać ze skórki, wysuszyć na patelni i utrzeć z cukrem. Dodać jedno jajko i dokładnie wymieszać .
- * Wrzucić drobno posiekane morele oraz 3 żółtka uprzednio wymieszane z wódką.
- * Pozostałe białka ubić z cukrem na pianę. Dodać do powstałej masy.
- * Upiec w wysmarowanej masłem- i posypanej bułką tartą formie.
- * Podawać na zi-no.

P.S.