

---

# Placek migdałowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2739 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.