Nugat czekoladowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4269 razy.

PRODUKTY:

* 15 dkg miodu płynnego

* 25 dkg cukru

* 20 dkg kakao

* 2 białka

* 50 dkg orzechów laskowych

* Miód utrzeć z cukrem na ogniu. Przestudzić .

* Ubić pianę z białek i dodać do miodu.

* Wymieszać kakao z niewielką ilością wody. Podgrzać .

* Orzechy przemielić i przyrumienić na patelni.

* Orzechy i kakao dodać do miodu.

* Wszystko dokładnie wymieszać .

* Wylać całość do płaskiej formy wyłożonej papierem woskowym.

* Odstawić do lodówki na 2 godziny.

* Podawać pokrojone.

P.S.