
Marcepan

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3812 razy.

25 dkg migdałów ,

25 dkg cukru ,

0.15 l wody (mniej niż ć wiertka) ,

sok z jednej cytryny,

pół łyżki octu 6-- %(sześcioprocentowego)

Migdały spażyć i przemielić bardzo drobno . Z cukru , wody , i octu ugotować syrop . Następnie należy go schłodzić i utrzeć dodając sok z cytryny i lekko przyrumienione migdały . Masa migdałowa gotowa .

Smacznego

From: "Paweł Szymański" <pawel@ads.net.pl>