
Marcepan do mazurka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2606 razy.

- z sarmackiej kuchni.

6 białek, migdały, cukier, wanilia

Trzy szklanki migdałów sparzyć i obrać ze skórki, posiekać i utrzeć z jednym białkiem, szklanką cukru i wanilią, a dalsze dwa białka ubić na pianę i ucierać z już powstałą masą.

Wreszcie ostatnie dwa białka bardzo dobrze ubić i wszystko razem dokładnie wymieszać .

Masę wyłożyć na blachę i piec 45-60 minut w średnio gorącym piecu.

"Twój Styl"