
Makaroniki orzechowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3885 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

300 g orzechow włoskich,

200 g cukru pudru,

4 bialka,

50 malych oplatkow.

1. Polowe orzechow zemlec, druga pokroic na kawalki. Bialka ubic na sztywna plane. Dodac cukier, wymieszac, nastepnie ubijac na parze tak dlugo, az masa zgestnieje. Zdjac z ognia, ubijac dalej, az masa ostygnie.

2. Wsypac do masy zmielone i posiekane orzechy, wymieszac.

3. Mase nalozyc na oplatki, piec ok. 20 min w temp. 160°C.

- Zamiast orzechow włoskich mozna dodac wiorki kokosowe lub orzechy laskowe i 2 lyzki maki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)