
Makaroniki pomaranczowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2816 razy.

Okolo 50 szt. Czas przygotow. 50 min.

50 g tartej bulki,

3 bialka,

200 g cukru,

cukier waniliowy,

skorka starta z 1 pomaranczy,

3 lyzki soku pomaranczowego,

200 g siekanych migdalow bez skorki,

odrobina masla (na koniec noza),

50 okraglych oplatkow srednicy 6 cm.

1. Bulke tarta zrumienic na masle. Odstawic do ostygnięcia.
2. Bialka, cukier i cukier waniliowy ubijac na parze dopoki masa nie zacznie gestniec. Dodac starta skorke i sok pomaranczowy.
3. Ubijac dalej do ponownego zgestnienia masy, tak by na jej powierzchni pozostal wyrazny slad po zarysowaniu nozem. Odstawic z ognia.
4. Dodac migdaly i schlodzona, przyrumieniona bulke tarta. Delikatnie wymieszac
5. Oplatki ulozyc na blasze. Za pomoca 2 lyzeczek nakladac na nie mase. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 130-150°C ok. 30 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 82.

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