
Rozki orzechowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2982 razy.

Czas przygotow. 1 godz.

300 g orzechow włoskich,

150 g cukru,

1 bialko,

50 g maki.

1. Polowe orzechow zemlec, a druga posiekac. Bialko ubic z cukrem i wymieszac ze zmielonymi orzechami. Dodac make, wymieszac, podgrzac na parze.

2. Mase ostudzic i formowac male rozki. Posypac je posiekanymi orzechami. Piec w temp. 170żC na zloty kolor (ok. 20 min).

- Tak samo mozna zrobic rozki z orzechow laskowych lub migdalow. Upieczone i ostudzone rozki mozna pokryc polewa czekoladowa.

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

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