
Ajerkoniak pyszny - przepis Cioci Anieli

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 15439 razy.

6 żótek

1 kostka świeżego masła

2 szklanki cukru pudru

1 butelka wódki

cukier waniliowy

* żótką ukręcić z cukrem na puch

* dodawać po jednej łyżce masła

* po otrzymaniu jednolitej masy dodawać powoli wódkę

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

jest świetny

Nadesłał(a):jorg 2005-08-09 19:08:36

pyszny

Nadesłał(a):jorg 2005-10-16 20:10:50

jest pyszny zrobiłam go już kolejny raz.polecam!!!!!!

Nadesłał(a):katarzyna waszczuk <kasiawaszczuk@hotmail.com> 2005-10-17 14:10:35

a ile kalori

Nadesłał(a):jorg 2005-11-01 20:11:34

Super. Wszyscy chwalą i chcą jeszcze.

Nadesłał(a):BolekM <irbol1@wp.pl> 2006-03-21 21:03:13

Bardzo dobre!! tylko osobiście dodałem więcej wódki bo było trochę za słodkie!

Nadesłał(a):maro <77maro11@wp.pl> 2006-04-11 19:04:43

podam wam przepis na koniak z bimbru:

litr bimbalka hahaok 60 volt

trzy suszone sliwki

15 rodzynek

łyżeczka herbaty granulowanej

łyżeczka cukru

to wszystko wlać do słoja i odstawić na 5-dni od czasu do czasu przemieszać

przeceścić i zlać do butelek

smacznego

Nadesłał(a):roki111 2006-06-18 11:06:59

jest pyszny taki przepis mam jeszcze od mojej mamy można dodać łyżeczkę kakao będzie pyszna

Nadesłał(a):kasia <nara788ster@gmail.com> 2009-09-27 11:09:22