
Świąteczny suflet z marchewki

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1628 razy.

Podaje przepis na suflet z marchewki, który jadłam na zabawie przedświątecznej w pracy. Wszyscy brali przepis i mimo że było innego jedzenia w brud, ten suflet był najbardziej atrakcyjny i go zabrakło.

przepis jest na 12 osob

Składniki:

1.5 kg marchwi, obkrobanej, ugotowanej

5 jajek

2/3 filiżanka granulowanego cukru

4 łyżki maki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżeczki olejku waniliowego

1 filiżanka rozpuszczonego masła

szczypta nutmeg

szczypta cynamonu

Do posypania:

1/2 filiżanki zkruszonych krakersów (corn flakes też mogą być)

6 łyżek brązowego cukru

4 łyżki zmiekczonego masła

Przygotowanie:

Zemleć marchewkę na puree z jajkami. Zmieszać to puree ze wszystkimi suchymi składnikami, wanilią, masłem i przyprawami.

Osobno mieszać składniki do posypania sufletu.

Wlać mixture marchewkowo na natłuszczoną blaszkę i posypać krakersami zmieszanyymi z brązowym cukrem.

Piec w nagrzanym piekarniku przez godzinę w temp. 360oF.

Eva

From: evajp@aol.com (Evajp)