
Sezamki

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4433 razy.

Prosty jak drut.

Sezam prażysz na jasnozłoty kolor na suchej patelni, wrzucasz do wody i odlewasz puste łuski (pływają, reszta tonie).

Wymaczasz do miękkości takiej jak świeże ziarno słonecznika, wysypujesz na ręcznik i przesuszasz suszarką aż się będzie przesypywał.

Gotujesz syrop z cukru i naturalnego miodu 1:1 tak długo aż _próbka_ zastygnie w twardą masę.

Łączysz sezam z syropem, wylewasz na posmarowaną tłuszczem, wypoziomowaną blachę - kiedy rozleje się i przestygnie kroisz nożem do pizzy na tafelki.

Bon appetit.

bye,bye

From: "Paweł Matczak" <madziarm@friko6.onet.pl>

Robiłam z podobnego przepisu ale nie polecam - jeśli ktoś spodziewa się sezamków jak ze sklepu. Całość nie zastygła (z powodu miodu, którego sezamki "ze sklepu" nie posiadają), kleiła się i nie chciała odrywać od blachy. Do tego niemożliwie słodkie.

Nadesłał(a): Neoporteria <neoporteria@wp.pl> 2005-08-25 18:08:27

przepisik mniammniam tylko szkoda ze proporcji nie ma

Nadesłał(a): adrian <adrian.lozinski@op.pl> 2006-09-05 16:09:16