
Dżemik różany

Dodano: 2000-08-28 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3465 razy.

Dżemik różany robi się bardzo prosto:

Zbiera się ogromna ilość płatków róży, wsypuje się je do makutry, dodaje się cukru i uciera, uciera, uciera..... trzeba ucierać bardzo długo. stopniowo dodaje się cukru i płatków.

Nie mam jakichś ustalonych proporcji, jedno jest pewne, tego cukru sypie się bardzo dużo, może być puder, ale podobno to już nie to samo.

Jest to bardzo słodkie i bardzo zdrowe (mimo, że słodkie), można dodawać do herbaty, jeść w czasie jakiegoś choroby i oczywiście do paczków!

Edyta

From: Edyta Madej <emadej@chem.uni.torun.pl>

żeby nie stracił koloru trzeba dodać kilka kropli soku z cytryny - wówczas pozostaje róż owiutki i nie brązowieje :)

Nadesłał(a):olga 2006-08-28 13:08:40