
Legumina migdałowa w formie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1274 razy.

10 deka słodkich i kilka gorzkich migdałów sparzyć , obrać i usiekać drobno, następnie, utrzeć w donicy z 100 gr. cukru. Do tej masy wbić po jednemu 6 żółtek, wymieszać dobrze, w końcu dodać białka ubite na pianę, wyłożyć na półmisek masłem wysmarowany i wstawić do pieca na kwadrans.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"