
Legumina migdałowa w formie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1387 razy.

5 żółtek utrzeć z 10 deka cukru do białości. Gdy utarte, dodać 10 deka migdałów obranych, cienko posiekanych, a na koniec ubitą pianę z 5ciu białek. Wymieszawszy dobrze, wylać w rondel lub formę, wysmarowaną masłem, a podając na stół, oblać sokiem lub szodnem.

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