
Legumina cytrynowa lub pomarańczowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1589 razy.

Cytrynę lub pomarańczę gotować przez 2 godziny, odlewając parę razy wodę, skoro jest zupełnie miękka, przekrajać przez połowę, pestki odrzucić, przetrzeć ją przez sito i umleć w donicy, dodając kubek cukru i po jednym żółtku do 10, ucierając ciągle. Białka ubić na pianę i domieszać lekko dosypując na przemian pół kubka mąki. Wysmarować formę masłem, wysypać bułką, masę wlać i piec przez 3 kwadransy.

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