
Legumina z jabłek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1262 razy.

Wymieszać w 3/8 litra mleka 3/8 litra mąki, wsypać 20 gr. cukru tłuczonego, 20 deka masła, wszystko dobrze wymieszać i gotować w rondlu, mieszając ciągle, dopóki nie będzie zupełnie od rondla odchodzić. Wziąć tyle jabłek, ile się w formę zmieści, ostrugać, wydrążyć i nadziać je konfiturami lub galaretą. Formę, z którą ma się podać na stół, wysmarować masłem i jabłko jedno przy drugim w tej formie ułożyć. W wystygłe ciasto wbić 5 żółtek, pianą ubitą z nich lekko przymieszać, tą masą jabłka zalać i piec w wolnym piecu godzinę.

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