
Suflet z cytryny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1166 razy.

Otrzeć o skórkę z 2 cytryn 20 deka cukru, utrzeć go mialko, przesiać przez sitko, zmieszać z 10 żółtkami, sokiem od trzech cytryn, i bić na pianę. Białka od 10 jaj ubite na pianę domieszać lekko wraz 35 gr. mąki, wlać całą masę na półmisek i wstawić w piec na 30 minut. Zaraz po upieczeniu wydać na stół, bo opadnie.

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