
Budyń z mąki kartoflanej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1672 razy.

Przystawić do ognia w rondelku ć wierć litra mleka z 200 gr. masła i 200 gr. cukru, skoro się zagrzeje, wsypać powoli 20 deka mąki kartoflanej, mieszając tak długo na ogniu, aż ciasto będzie od rondla odstawać . Gdy przestygnie, dodać 10 żółtek, skórkę cytrynową utartą, białka ubić na pianę, lekko domieszać i gotować w formie lub serwecie.

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