
Budyń migdałowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1562 razy.

Sparzyć 10 deka słodkich i 5 deka gorzkich migdałów, obrać je z łupin, usiekać i utrzeć na miazgę, skrapiając wodą, aby nie puściły oleju. Z 2 bułek otrzeć trochę skórkę, namoczyć je w mleku, wycisnąć, włożyć w donicę razem z migdałami i umleć, dodając po jednym 6 żółtek, 2 łyżki cukru i szklanę śmietany. Skoro masa dobrze umielona, przymieszać białka ubite na pianę i gotować godzinę.

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