
Budyń z cytryny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1677 razy.

Wbić do rondelka 9 żółtek, dodać 10 deka masła, 15 deka miążkiego cukru, sok z dużej cytryny i mieszać na wolnym ogniu dopóty, aż się zrobi gęsta papka. Wyłożyć masę, dodać otartą skórkę cytrynową i mieszać aż ostygnie, białka ubić na pianę, lekko domieszać, napełnić masą formę wysmarowaną masłem i gotować na parze godzinę. Przewrócić budyń na półmisek, posypać cukrem lub polać sokiem szodonowym.

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