
Budyń orzechowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1646 razy.

Kilo orzechów włoskich zemieć na maszynie, utrzeć 18 żółtek z 40 deka mialkiego cukru, dodać trochę tartej bułki i wymieszać wszystko z orzechową masą. W końcu dodać pianę ubitą z 17 białek, włożyć w formy, których będą z tej ilości dwie i gotować w wodzie 1 1/2 do 2 godzin.

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